

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ

ಕೃಷಿಕರೇ ರೂಪಿಸುವ ಕೃಷಿಕಪರ ಮಾಧ್ಯಮ

■ ಮೇ 2009 ■ ರೂ.15



ಹಲಸು ಹೋಬಳಿಯಲ್ಲಿ
ಹಲಸುಪರ ಗಾಳಿ

21
ನೇ ವರ್ಷ

ಹಲಸು ವಿಶೇಷಾಂಕ

ಮನೆಯಲ್ಲೇ ಬರಲಿ, ಹಲಸಿಗೆ ಮಾನ

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಅಪಾಯದ ಬಗ್ಗೆ ನಾವು ಒಂದು ಬದಿಯಲ್ಲಿ 'ಸೆಮಿನಾರು ಆತಂಕ' ಕಾಣಿಸುತ್ತೇವೆ. ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ ಪೋಷಕಾಂಶಭರಿತ ಜಂಬೋ ಹಣ್ಣು ಹಲಸು ಮಣ್ಣಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಾಗುವುದನ್ನು ನೋಡಿಯೂ ನೋಡದವರಂತಿರುತ್ತೇವೆ. ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ತವರು ಭಾರತ. ಅದರಲ್ಲೂ ನಮ್ಮ ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟದ ಸಾಲು. ಆದರೆ ಇಲ್ಲೇ ಇದು ಅತಿ ಉಪೇಕ್ಷಿತ.

ನಮಗೆ ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಪೂರ್ವಾಗ್ರಹವಿದೆ. ಕೀಳರಿಮೆಯಿದೆ. ಹಲಸಿನ ಹೀನಾಯಸ್ಥಿತಿಯ ಮೂಲಕಾರಣ ಇರುವುದು ನಮ್ಮೆಲ್ಲರ ಮನದಲ್ಲಿ!

ಹಲಸಿನ ಶ್ರೇಷ್ಠ ತಳಿಗಳ ಗುರುತು ಹಚ್ಚುವ, ಕೃಷಿ ವಿಧಾನದ ಹಾಗೂ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆಯೂ ನಮ್ಮ ಕೃಷಿವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಗಮನ ಹಾಕಿದ್ದೂ ಅಷ್ಟಕ್ಕಷ್ಟೇ. ಈ ಬೆಳೆಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ, ರೈತಹಿತದ ಬಗ್ಗೆ ಒತ್ತಡ ಹಾಕುವ ದೂರದೃಷ್ಟಿಯ ಜನಪ್ರತಿನಿಧಿ, ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಏಜೆನ್ಸಿಗಳೂ ಇಲ್ಲವಲ್ಲಾ?

ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಜೀಕೇವಿಕೆ ತೂಬುಗೇರೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನತ್ತ ಗಮನ ಹಾಕಿದಾಗಲೇ ಕಿವಿ ನೆಟ್ಟಗಾಗಿತ್ತು. ಅಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ರೂಪುಗೊಂಡ ನಂತರವಂತೂ ಭೇಟಿ ಮಾಡ ಬೇಕು ಅನಿಸಿತು. ನಂಬಿದರೆ ನಂಬಿ, ಇಪ್ಪತ್ತೊಂದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿವಿಭಾಗ ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಚೊಚ್ಚಲ ಅಧಿಕೃತ ಭೇಟಿ ಯಿದು!

ತೂಬುಗೇರೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವ ಹಲಸುಪರ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಆಗಬೇಕಾದ್ದು ಹಲವು. ಸರಕಾರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಇತಿಮಿತಿಗಳಲ್ಲಿ, ಕಾರ್ಯ ಬಾಹುಳ್ಯದಿಂದ ಆಗದೆ ಉಳಿದ ಸುಧಾರಣೆಗಳಿವೆ.

ಆದರೆ ಹಲಸುಪರ ಅಧ್ಯಾಯದ ಒಂದಷ್ಟು ಪುಟಗಳು ತೆರೆದುಕೊಂಡಿವೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಹಲಸಿನ ಮಾನವರ್ಧನೆಯ ಸೂತ್ರಗಳು ಮೆಚ್ಚುವಂತಿವೆ. ಉಳಿದೆಡೆಯ ರೈತ ಸಂಘಟನೆ, ಸಹಕಾರಿ ಸಂಘಗಳು ಬಂದು ತಿಳಿಕೊಳ್ಳುವಂತಿವೆ.

ನಿವೃತ್ತ ಅರಣ್ಯಾಧಿಕಾರಿ ಯೆಲ್ಲಪ್ಪ ರೆಡ್ಡಿಯವರು ಇಲಾಖೆಯ 'ಪ್ಲಾಟ್ ಟ್ರೇಸ್' ಯೋಜನೆಗೊಂದು ದಿಕ್ಕು ತೋರಿಸಿದವರು. ಹಲಸಿನ ತಳಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ದೂರದೃಷ್ಟಿಯ ಕೆಲಸ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದರು. "ತೂಬುಗೇರ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಸಕ್ಕೆಪಟ್ಟಿ, ಭದ್ರಾವತಿಯ ಬಳಿಯ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಅನನ್ಯ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಹಲಸಿನ ತಳಿಗಳಿವೆ. ನನಗನ್ನಿಸುತ್ತದೆ ಹಿಂದೆ ಇಲ್ಲಿನ ಯಾರೋ ಹಿರಿಯರು ಇದ್ದ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಊರಿಗೇ ಹಂಚಿ ಬೆಳೆಸಲು ಪ್ರೇರೇಪಿಸಿರಬೇಕು" ಎನ್ನುವುದು ಅವರ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ. ಇಂಥ ಶ್ರೇಷ್ಠ ತಳಿಗಳದೇ ಒಂದು ಜೀನ್ ಬ್ಯಾಂಕಿನ ಕನಸು ರೆಡ್ಡಿಯವರಲ್ಲಿತ್ತು. ಅದರ ಅತಿ ಚಿಕ್ಕ ಭಾಗ ಮಾತ್ರ ಅರಮನೆಯಿಂದ ಸಾಕಾರವಾಗಿದೆ.

ತಳಿಗಳ ಮಾತು ಹೀಗಾದರೆ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ, ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ನಾವು ಸಾಧಿಸಿದ್ದು 'ಸೊನ್ನೆಗಿಂತ ಸ್ವಲ್ಪ ಮೇಲೆ'. ಅಜ್ಜಿಯಂದಿರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಹಪ್ಪಳ, ಚಪ್ಪ, ಬೆರಟೆಯನ್ನೂ ಕೂಡಾ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸರಕಾಗಿರುವತ್ತ ನಾವು ಮನಸ್ಸು ಮಾಡಿಲ್ಲ. ನಮ್ಮ ಕೃಷಿವಿಭಾಗೇನೋ ಕೆಲವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸ್ಟಾಂಡರ್ಡ್ಸ್ ಮಾಡಿದ್ದೇವೆ ಎನ್ನುತ್ತಿವೆ. ಆದರೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಪ್ರಚರಿಸುವ, ರುಚಿ ಹತ್ತಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅವರಿಗೇ ಅನುಮಾನಗಳಿದ್ದಂತಿದೆ.

ಕೀಕೃಮಿಯ ಗೃಹವಿಜ್ಞಾನ ಮುಖ್ಯಸ್ಥೆಯೊಬ್ಬರು ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಹಲಸಿನ

ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಾಮಾನ್ಯ ಮಾಹಿತಿ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳಲೂ ರಾಯಧನ ಪಾವತಿ, ಎಂಟುಯೂ ಅಂತೆಲ್ಲಾ ಕ್ಯಾತೆ ತೆಗೆದರು. ಉತ್ಪನ್ನಗಳೂ ಭರವಸೆ ಹುಟ್ಟಿಸುವಂತಿಲ್ಲ. ಕೊನೆಗೆ ಬೇಸತ್ತು 'ಆ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ನಿಮ್ಮಲ್ಲೇ ಇರಲಿ' ಎಂದು ಕೈಚೆಲ್ಲಬೇಕಾಯಿತು. ಉದ್ದಿಮೆದಾರರ ಗಮನ ಸೆಳೆಯಬಹುದಾದ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಿಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಕೊಡುವಲ್ಲಿ ಈ ಅಸಹಕಾರಿ ಧೋರಣೆ. ಇನ್ನು ಇಂಥವರ ಪಡಪೋಷಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ರಾಯಧನ ಕೊಡಲು ಯಾರು ಮುಂದೆ ಬಂದಾರು?

ಇವೆಲ್ಲವುಗಳ ನಡುವೆ ಕೆಲವು ಆಶಾಕಿರಣಗಳಿವೆ. ಕೇರಳದ ಸ್ವದೇಶೀ ಕಳೆದೈದು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಹಲಸಿಗೆ ಪ್ರಾಧಾನ್ಯ ಕೊಟ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಗೆ ತರಬೇತಿ ಕೊಡುತ್ತಲಿದೆ. ಅಲ್ಲಿಲ್ಲ ಯಶವನ್ನೂ ಕಂಡಿದೆ. "ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆಗಿಂತಲೂ ದೊಡ್ಡ ಸಮಸ್ಯೆ ಎಫ್‌ಪಿಒ ಪರವಾನಿಗೆಯದು. ಇದರಲ್ಲೇನಾದರೂ ರಿಯಾಯಿತಿ ಸಿಕ್ಕರೆ ಅದು ಹಲಸಿನ ಶಾಪಮೋಕ್ಷಕ್ಕೆ ಮೆಟ್ಟಿಲಾದೀತು" ಎನ್ನುವುದು ಸಂಸ್ಥೆಯ ವರಿಷ್ಠ ಡಾ.ಜಾಕೊಬ್ ಪುಳಿಕುನ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಈ ಮಬ್ಬಿನ ಚಿತ್ರದ ನಡುವೆ ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿನ ದೈತ್ಯ ಹಣ್ಣು ಸಂಸ್ಕರಣಾ

ಕಂಪೆನಿಯ ನಿಬ್ಬೆರಗಾಗಿಸುವ ಸಾಧನೆ ನೈತಿಕ ಬಲ ಕೊಡುವಂಥದ್ದು. ಅವರು ಎರಡು ದಶಕದಿಂದ ಹಟ ಕಟ್ಟಿ ಹಲಸು ಸಾವಿರಾರು ಕುಟುಂಬಗಳ ಅನ್ನದಾತವಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳ ಅಂಚಿನಿಂದ ಹಲಸಿಗೆ ಭದ್ರ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ನೀರು-ಗೊಬ್ಬರ ಪಡೆಯುವ, ವಿದೇಶೀ ಸಿರಿವಂತರ ಬಾಯಿ ಸೇರುವ ಭಾಗ್ಯ ಬಂದಿದೆ. 'ಸಾಲದು, ಇನ್ನೂ ಬೇಕು ಹಲಸು' ಎನ್ನುತ್ತಿದೆ ಈ ಕಂಪೆನಿ - ವಿನಾಮಿಟ್!

ದೂರದ ಕತೆಯಿರಲಿ.

ನಮ್ಮಲ್ಲೇ ಇಂದು ಅದೆಷ್ಟು ಸಂವಹನದ ಕಂದರ ನೋಡಿ. ಮೇ-ಜೂನ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಕೇರಳ-ಕರ್ನಾಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಐದು ಹಲಸು ಮೇಳ, ಒಂದು ವಿಚಾರ ಸಂಕಿರಣ ನಡೆಯಲಿದೆ. ಇವುಗಳ ಸಂಘಟಕರಿಗೆ ಪರಸ್ಪರ ಸಂಪರ್ಕ ಇಲ್ಲವೆನ್ನುವಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ. ಒಂದೆಡೆಯ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಬಳಕೆಯ ಕ್ರಮ, ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿ ವಿಧಾನ ಇನ್ನೊಂದು ಕಡೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ರತ್ನಾಗಿರಿಯಲ್ಲಿ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ದಿನಕ್ಕೊಂದು ಲೋಡು ಹಲಸನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ಉದ್ದಿಮೆ ಇರುವುದು ಬಹಳ ಮಂದಿಗೆ ತಿಳಿಯದು. ದಕ್ಷಿಣದ ಹಲಸು ಬೆಳೆಸುವ ರಾಜ್ಯಗಳ ತಳಮಟ್ಟದ ಕಾರ್ಯಕರ್ತರು ಒಂದೆಡೆ ಸೇರಿ ವಿಚಾರ ವಿನಿಮಯ, ಸಹಕಾರ ಆರಂಭಿಸಿದರೆ ಒಂದು ಹೊಸ ಶಕೆ ಆರಂಭಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ.

"ಆಗದು ಎಂದು ಕೈಕಟ್ಟಿ ಕುಳಿತರೆ. . ." ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಬರ್ಫಿ ಮಾಡಿ ಗೆದ್ದ ತುಮಕೂರಿನ ಪಾವನ್ ಸ್ಟೋರ್‌ಸಿನ ಸೀತಾರಾಮ್ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ, ಶಾಲೆ ಮಕ್ಕಳ ಟಫಿನ್ ಬಾಕ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಬೇಕರಿ ಐಟಂ ಕೊಡುವ ಬದಲು ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು, ನಮ್ಮವೇ ಬೇರೆ ಹಣ್ಣು ಏಕೆ ಇರಿಸಬಾರದು?" ಹೌದು, ಮನೆಯಲ್ಲಿ, ಊರಲ್ಲಿ, ಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದವರೇ ಮಾನ ಕೊಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದರೆ ಹಲಸಿನ ಶಾಪವಿಮೋಚನೆಯ ಇಳಿಲೆಕ್ಕ ಸುರುವಾದೀತು. ಇಲ್ಲವಾದರೆ 'ಮೋಪುಮೌಲ್ಯ'ದ ಮಾತಷ್ಟೇ ಮೇಲಾದೀತು.

- ಶ್ರೀ ಪಡೆ

shreepadre@gmail.com



“ಒಣಭೂಮಿಗೆ ಹೇಳಿಸಿದ ಬೆಳೆ, ನೀರು ಬೇಡ. ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ ಖರ್ಚಿಲ್ಲ. ಕಾವಲು ಮಾಡ್ಕೊಂಡು ಕೊಯ್ದರೆ ಆಯ್ತು. ಸಿಕ್ಕಷ್ಟು ಬೆಲೆಯೂ ಉಳಿತಾಯವೇ.” ಇದು ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ತೂಬುಗೆರೆಯ ಕೃಷಿಕ ಆರ್.ಎಸ್. ನಾಗರಾಜ್ ಹೇಳುವ ಮಾತು.

ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ಎರಡು ತಾಸು ದೂರದ ಬೆಂಗಳೂರು ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಜಿಲ್ಲೆ, ದೊಡಬಳ್ಳಾಪುರ ತಾಲೂಕಿನ ತೂಬುಗೆರೆ ಹಲಸು ಹೋಬಳಿ. ವಿಶ್ವದ ಅತಿದೊಡ್ಡ ಹಣ್ಣಿಗಿದು ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ ಮಣ್ಣು, ರಾಜ್ಯದ ಹಲಸಿನ ಶ್ರೇಷ್ಠ ವಂಶವಾಹಿ ಸಂಪನ್ಮೂಲದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ.

ನಾಗರಾಜ್ ಹದಿನೈದು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆಯೇ ಮುಕ್ಕಾಲು ಎಕೆಯಲ್ಲಿಡೀ (40 x 40 ಅಡಿ) ಮತ್ತು ಗಡಿ ಬೆಳೆಯಾಗಿ 190 ಹಲಸಿನ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಹೆಚ್ಚಿನದ್ದರಲ್ಲೂ ಫಸಲು ಸುರುವಾಗಿದೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಒಟ್ಟು 10,000 ರೂ.ಗಳಿಗೆ ಫಲಗುತ್ತಿಗೆ. ಈ ವರ್ಷ ನೇರ ಮಾರಾಟದ ನಿರ್ಧಾರ. “ಒಂದೈದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ಮರ ಒಂದು ಸಾವಿರ ತಂದು ಕೊಟ್ಟೀತು” ಎಂಬ ನಿರೀಕ್ಷೆ.

ಹಲಸಿಗೆ ಹೊಸ ಮಾನ

ಉಳಿದೆಲ್ಲೆಡೆ ಹಲಸು ಉಪೇಕ್ಷಿತ ಬೆಳೆ. ಆದರೆ ತೂಬುಗೆರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಗಲ್ಲ. ಈ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಬೇರೆಲ್ಲೂ ಕಾಣದ ಉತ್ಸಾಹ ಇಲ್ಲಿನ ರೈತರಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತಿದೆ. ರಾಜ್ಯದ ಇನ್ನಿತರ ಭಾಗಗಳ ರೈತರಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಇವರಿಗೆ ಹಲಸಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೆಲೆ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿವಿ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಕೊಡತೊಡಗಿದ ಉತ್ತೇಜನ. ಜೈವಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಇಲಾಖೆಯ ಗ್ರಾಮೀಣ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಸಂಕೀರ್ಣ ಯೋಜನೆ

ಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಮುಕ್ಕಾಲೆಕರೆ ಪೂರ್ತಿ ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಮಾಡಿರುವ ಆರ್.ಎಸ್. ನಾಗರಾಜ್.

ಹಲಸು ಹೋಬಳಿಯಲ್ಲಿ ಹಲಸುಪರ ಗಾಝಿ

• ಶ್ರೀ ಪಡೆ



ಹಲಸಿಗೆ ‘ಹೇಳಿ ಮಾಡಿಸಿದ’ ತೂಬುಗೆರೆ. ಗೊಂಚಲು ಗೊಂಚಲು ಬೆಳೆ ಗಮನಿಸುತ್ತಿರುವ ಯೋಜನೆಯ ಸಹ ಸಮನ್ವಯಕಾರ ಡಾ.ದೊಡ್ಡಹನುಮಯ್ಯ.

ರುಚಿರುಚಿಯ ತೂಬುಗೆರೆ ಹಲಸನ್ನು ತಿಂದವರ ಮುಖದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಬೆಳೆಸಿದವರಲ್ಲೂ ಮಂದಹಾಸ ಮೂಡಿಸುವ ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಪ್ರಾಮಾಣಿಕ ಶ್ರಮ ಗಣನೀಯ ಫಲ ಕೊಡತೊಡಗಿದೆ.

ಇಲ್ಲಿ ಹಲಸಿಗೆ ಹೊಸ ಮಾನ ತಂದುಕೊಟ್ಟಿದೆ. 2005 ರಲ್ಲಿ ಆರಂಭವಾದ 436.73 ಲಕ್ಷ ರೂ.

ಗಳ ಈ ಯೋಜನೆಗೆ ತೆರೆ ಬೀಳಲು ಇನ್ನೇನು ಇಳಿಲೆಕ್ಕ. ಐದು ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯತುಗಳಿಗೆ ಸೇರಿದ

ಚಿತ್ರ : ಶ್ರೀ ಪಡೆ



75 ಗ್ರಾಮಗಳ 8340 ಕುಟುಂಬಗಳು ಯೋಜನೆಯಡಿ ಬರುತ್ತವೆ. ತೂಬುಗೆರೆ, ಘಾಟಿ, ಆಡೋನಹಳ್ಳಿ, ಹೆಗ್ಗಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ಮೆಳೇಕೋಟೆ ಈ ಐದು ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯತುಗಳು.

ಸ್ಥಳಸೂಕ್ತ ಸುಸ್ಥಿರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಗುರುತಿಸಿ, ಬೇರೆಬೇರೆ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಲಾಭದಾಯಕ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಕ್ರಮ ಅಳವಡಿಸಿ, ಸಂಘಟನೆ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸುಧಾರಣೆಗಳ ಮೂಲಕ ಆತ್ಮವಿಶ್ವಾಸ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ರೈತಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಪುನಃ ತುಂಬುವುದೇ ಉದ್ದೇಶ. ಡಾ. ಕೆ. ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ ಯೋಜನಾ ಸಮನ್ವಯಕಾರರು. ಸಹ ಸಮನ್ವಯಕಾರ ಡಾ. ದೊಡ್ಡಹನುಮಯ್ಯ.

“ಮೂಲ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಸೇರಲಿಲ್ಲ. ಇಷ್ಟು ಶ್ರೇಷ್ಠ ಹಲಸು ಬೆಳೆದರೂ ಈ ರೈತರಿಗೆ ಸರಿಯಾದ ಬೆಲೆ ಸಿಗದಿರುವುದು ಕಂಡು ಬೇಸರವಾಯಿತು. ಹಾಗಾಗಿ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟವರೊಡನೆ ಸಮಾಲೋಚಿಸಿ ಹಲಸನ್ನೂ ಯೋಜನಾಪರಿಧಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡೆವು”, ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಡಾ.ಗೌಡ.

ತೂಬುಗೆರೆಯಲ್ಲೇ ಕಾಚಹಳ್ಳಿ ಗ್ರಾಮ ಹಲಸಿಗೆ ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ನರಸಿಂಹಯ್ಯನವರ 300 ವರ್ಷದ ಮರ (ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಆಗಸ್ಟ್ 2007) ಈ ಹಳ್ಳಿಗೇ ಹೆಸರು ತಂದುಕೊಟ್ಟಿದೆ. ಇಪ್ಪತ್ತು ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿರುವ ಈ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಇದರದೇ ಮುಖ್ಯ ಆದಾಯ. ಕಳೆದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ವಿವಿಧ ಯೋಜನೆಗೆ ಗಿಡ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟು 1.8 ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿ ಆದಾಯ ಬಂದಿದೆ. ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಈ ಮರ ಕಾಲು ಲಕ್ಷ ರೂಪಾಯಿ ಇವರ ಜೇಬು ತುಂಬುತ್ತದೆ. ಈ ವರ್ಷ ಮಾತ್ರ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಬೆಳೆ ಕಡಿಮೆ.

ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸು

ಕಾಚಹಳ್ಳಿಯ ಮನೆಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಇದೆ. ಎಲ್ಲಿ ನೋಡಿದರೂ ಹಲಸೇ. ಗಡಿ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಜನಪ್ರಿಯ. ಇದರಲ್ಲಿ ಅವೆಷ್ಟೋ ನರಸಿಂಹಯ್ಯನವರ ಮರದ ಬೀಜದಿಂದ ಬೆಳೆದವು. ‘ನಾನು ಚಿಕ್ಕವನಾಗಿದ್ದಾಗಲೂ ಅಷ್ಟೆ, ತೂಬುಗೆರೆಯ



ತಿಂದಷ್ಟೂ ಸಾಲದು ಎನಿಸುವ ಕಾಚಹಳ್ಳಿ ನರಸಿಂಹಯ್ಯನವರ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಹಣ್ಣು.

ಇತರರಿಗಿಂತ ಕಾಚಹಳ್ಳಿಯ ರೈತರು ಹಲಸಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ನಿಗಾ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ನೆರೆಯ ಮೆಳೇಕೋಟೆ ಮೂಲದ ಗೋಣಿಕೊಪ್ಪಲು ಕೇವಿಕೆ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಡಾ.ಬಿ. ನಾರಾಯಣಸ್ವಾಮಿ ಸ್ಮರಿಸುತ್ತಾರೆ. ನೆರೆಯ ಆಂಧ್ರದ ಮದನಪಲ್ಲಿ, ಹೈದರಾಬಾದುಗಳಿಂದಲೂ ಈ ಹಳ್ಳಿಗೆ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಬಂದು ಹಲಸು ಕೊಂಡು ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ 40 ಕುಟುಂಬಗಳಿದ್ದು ಸುಮಾರು 250 ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಿವೆ. ಪ್ರತಿ ಮನೆಗೂ ಕನಿಷ್ಠ 5,000 ರೂ. ಆದಾಯ.

‘ಈ ಹೋಬಳಿಯ ಎಲ್ಲರ ಜಮೀನುಗಳಲ್ಲೂ ಹಲಸು ಇದೆ. ಆದರೆ ಅದರ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ಮಾವಿನಂತೆ ಇದು ಗೊಂಚಲುಗೊಂಚಲಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಹನಿ ನೀರಾಗಲೀ, ಕಿಲೋ ಗೊಬ್ಬರವಾಗಲೀ ಕೇಳೋಲ್ಲ. ಅಸಲಿಲ್ಲದ ಕಾಡುಬೆಳೆ ಎನ್ನಬಹುದು. ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಮಂಗಳೂರು ಕಡೆಯವರ ಹಾಗೆ ತರಕಾರಿಯಾಗಿ ಬಳಸುವುದು ಇವರಿಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ ಅಂತಲ್ಲ. ಗೊತ್ತಿದೆ, ಆದರೆ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ತಳ್ಳು ಗಾಡಿಯವರಿಗೋ, ಇತರರಿಗೋ 30 - 40 ರೂ.ಗೆ ಮಾರಿ ಕೈ ತೊಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅತಿ ಉತ್ತಮ ಹಲಸು ಇದ್ದರೂ ಇದು ಇಷ್ಟು ಉಪೇಕ್ಷಿತ ಬೆಳೆ ಅಂತ ಗೊತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ”, ತೂಬುಗೆರೆಯಲ್ಲಿರುವ ಬೆಂಗಳೂರು ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೇವಿಕೆ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಡಾ. ಎಸ್.ವಿ. ಸುರೇಶ್ ಬೇಸರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಹಲಸು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ

ಇಲ್ಲಿನ ಹಲಸು ಕೃಷಿ - ಮಾರಾಟಗಳ ಒಟ್ಟಾರೆ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ ಯೋಜನೆ ಮೂರು ರೀತಿಗಳಲ್ಲಿ ಸುಧಾರಣೆಯ ಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಮೊತ್ತಮೊದಲನೆಯದು ಒಣಭೂಮಿ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಮಹತ್ವ, ಅದನ್ನು ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸುವುದರ ಅಗತ್ಯ ಮನಗಾಣಿಸುವ ಕೆಲಸ. ತೂಬುಗೆರೆಯ ರುಚಿರುಚಿಯ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣನ್ನು ಹೊರಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯಿಸುವುದು ಇನ್ನೊಂದು ಕಾರ್ಯಯೋಜನೆ. ಉತ್ತಮ ತಳಿಗಳನ್ನು ಆಯ್ದು ಗಿಡ ಮಾಡಿ ವಿತರಿಸುವುದು, ನೆಡುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರೇರೇಪಣೆಯೂ ಈ ಕೆಲಸದ ಒಂದು ಅಂಗವೇ. ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಗಾರರನ್ನು ಸಂಘಟಿಸುವ ಮೂರನೆಯದು ಚಾರಿತ್ರಿಕ ಹೆಜ್ಜೆ.

ಎರಡು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದ ತೂಬುಗೆರೆ ಹಲಸು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ಬಹುಶಃ ದೇಶದಲ್ಲೇ ಏಕೈಕವೇನೋ. ‘ಇವರನ್ನೇ ಬಿಟ್ಟರೆ ಯಾವಾಗಲೂ ಸಂಘಟನೆ ಆಗಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ನಾವೇ ಪ್ರೇರಣೆ ಕೊಟ್ಟಾಗ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸ್ಪಂದಿಸಿದರು’ ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ ಬೊಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಚಹಳ್ಳಿ ನರಸಿಂಹಯ್ಯ ಸಂಘದ ಅಧ್ಯಕ್ಷರು. ಎಂ.ಜಿ. ರವಿಕುಮಾರ್ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ. ಇವರಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುವ ಒಂಭತ್ತು ಮಂದಿ ನಿರ್ದೇಶಕರು ಆಡಳಿತ ಮಂಡಳಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಹಲಸಿಗೆ ಸಂಘಟಿತ ಆದಾಯಕರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ರೂಪಿಸುವುದು, ಗಿಡ ಬೆಳೆಸಿ ನೆಡುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಹಾಗೂ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ - ಇವು ಸಂಘದ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶಗಳು.

ರುಚಿ ಹಿಡಿಸಿದ ಹಲಸು ಮೇಳ

2008 ರಲ್ಲಿ ಘಾಟಿ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಉತ್ಸವದ ದಿನ ಹಲಸು ಮೇಳ. ಮೂರರಿಂದ ಐದು ಸಾವಿರ ಮಂದಿ ಭೇಟಿ. ಬಂದವರಿಗಿಲ್ಲಾ ತಿನ್ನಲು ಒಂದೊಂದು ತೊಳೆ (ಸೊಳೆ) ಉಚಿತ. ರುಚಿ ಹಿಡಿದ ಹಲವರು ಒಂದೊಂದು ಹಣ್ಣನ್ನೇ ಖರೀದಿಸಿ ಒಯ್ದರು. ‘ಹೀಗೆ ಒಯ್ಯುವವರಿಗೆ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಸ್ಯೆ. ಆದರೆ ಅಂದು ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಗೆ ಮಾರುಹೋದವರಿಗೆ ಈ ಕಷ್ಟ ಮರೆತು ಹೋದಂತಿತ್ತು.’



ತೊಳೆಬಿಡಿಸಿ ಮಾರಿದರೆ ಹತ್ತು ಪಟ್ಟು ಆದಾಯ

ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಸೊಳೆಗಳಾಗಿಸಿ ಚಿಲ್ಲರೆ ಮಾರುವುದರಲ್ಲಿ ಒಂದು ತೊಡಕಿದೆ. 'ಆರೋಗ್ಯ ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ ನಗರದ ಒಂದು ಗಣನೀಯ ವಿಭಾಗ ಇಂಥವನ್ನು ಮುಟ್ಟಿ ಕೂಡಾ ನೋಡೋದಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಎಸ್.ವಿ.ಸುರೇಶ್. ಹಾಗಿದ್ದರೆ, ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿನ ಹಾಲಿಗೆ ಪೂರ್ವಪಾತಿನಿಂದ ಹವಾನಿಯಂತ್ರಿತ ಪಾರ್ಲರಿನ ನಿರ್ಮಲ, ಆಕರ್ಷಕ ತಾಣಕ್ಕೆ ಭಡ್ತಿ ಕೊಟ್ಟಂತಹ 'ಕೇನ್-ಓ-ಲಾ'ದಂತಹ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಈ ಹಣ್ಣಿಗೆ, ಇದರ ತಯಾರಿಗಳಿಗೆ ಹೊಸದೊಂದು ಗ್ರಾಹಕವರ್ಗ ಸೃಷ್ಟಿಸುವಲ್ಲಿ ಯಶ ಪಡೆದಿರೇ?

ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಹಲಸಿನ ಮೇಳ ಜೀಕೆವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯಿತು. ಈ ಬಾರಿ ಲಾಲ್‌ಬಾಗಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಸಾಧ್ಯತೆ. (ವಿವರ ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ ಇದೆ.) ಹಲಸು ಮೇಳಗಳು, ತೂಬುಗೆರೆಯ ಹಲಸಿಗೆ ಯೋಜನೆ ಯಿಂದಾಗಿ ಸಿಕ್ಕಿದ ಮಾಧ್ಯಮ ಬೆಳಕುಗಳಿಂದ ಹಲಸಿನ ಶಾಪ ಮೆಲ್ಲಮೆಲ್ಲನೆ ಕರಗಲು ಸುರುವಾಗಿದೆ. ಹಿಂದಿನಂತೆ ಇಡೀ ಮರವನ್ನು ಫಲಗುತ್ತಿಗೆಗೆ ಕೊಡುವ ಕ್ರಮ ಇಳಿಮುಖವಾಗಿದೆ.

ಸಂಘದಲ್ಲಿ 60 ಸದಸ್ಯರಿದ್ದಾರೆ. ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಇವರ ಫಸಲನ್ನು ಒಂದು ಕಡೆ ಒಟ್ಟಾಗಿಸಿ ನೇರ ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಒಯ್ದು ಹಾಪ್‌ಕಾಮ್‌ಗೆ ಬಿಕ್ಕಿ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಆರಂಭವಾದ ಈ ಪ್ರಯೋಗ ಪ್ರಯೋಜನ ಕೊಟ್ಟಿದೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷ ನಾಲ್ಕು ಲಾರಿ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಹೀಗೆ ಮಾರಿದ್ದರು.

ನೇರ ಮಾರಾಟ

ಇದರಿಂದ ಎರಡು ರೀತಿಯ ಗುಣ. ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಲಸು ಸಿಗುವವರು ಸ್ವತಃ ಅದನ್ನು ಬೆಂಗಳೂರಿಗೆ ಸಾಗಿಸುವುದು ದುಸ್ತರ. ಒಂದು ಮೇಳ ಬೇರೆಬೇರೆಯಾಗಿ ಸಾಗಿಸಿದರೂ ಖರ್ಚು ಹೆಚ್ಚು. ಸಂಘ ಹಳ್ಳಿ ಕೇಂದ್ರದಿಂದ ಒಯ್ದು ಮನೆಮನೆಗೆ ಹಣ ಪಾವತಿ ಮಾಡುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ 10% ಮೊತ್ತವನ್ನು ಕಮಿಷನ್ ಆಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.



ತೂಬುಗೆರೆ ಹಲಸಿನತ್ತ ಜನಶ್ರದ್ಧೆ : ಫಾಟ ಸುಬ್ರಹ್ಮಣ್ಯದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಹಲಸುಮೇಳದಲ್ಲಿ ಬೆಂಕೆವಿ ಉಪಕುಲಪತಿ ಡಾ.ಪಿ.ಜಿ.ಚಿಂಗಪ್ಪ ಮತ್ತು ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳು.

‘ಸದಾನಂದ’ ಹಲಸು



ಹೀಗೆಯೇ ನೋಡಬಂದ ಜಪಾನಿನ ಪ್ರವಾಸಿಗಳು ಈ ವಿಶಿಷ್ಟ ಮರದ ಬಗ್ಗೆ ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟಿಸಿ ಕಳಿಸಿಕೊಟ್ಟರಂತೆ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟ ಯೆಲ್ಲವು ರೆಡ್ಡಿಯವರು 'ಇದಕ್ಕೆ ಸದಾನಂದ ಅಂತ ಹೆಸರಿಡಿ' ಎಂದು ಸಲಹೆ ಮಾಡಿದ್ದರಂತೆ. ಇಂಥ ಆಲ್ ಸೀಸನ್ ಮರಗಳದ್ದೇ ಒಂದು ತೋಟ ಎಬ್ಬಿಸಿದರೆ ಹೇಗೆ? ಆದರೆ ಈ ಮರದ ಕಸಿ ಗಿಡ ಈ ವರೆಗೆ ಮಾಡಿದಂತಿಲ್ಲ. ಯೋಜನೆಯವರು ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್‌ನವರಿಗೆ ಕುಡಿ ಕಳಿಸಿಕೊಟ್ಟು ವಿನಂತಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರಂತೆ. ನೋಡಬೇಕು.

ಸದಾನಂದ ಮೀನು ಸಾಕಣೆ, ತರಕಾರಿ ಗಿಡ ತಯಾರಿಯ ನರ್ಸರಿ, ಅಡಿಕೆ, ಗುಲಾಬಿ - ಹೀಗೆ ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ಆದಾಯಮೂಲ ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವ ಉತ್ಸಾಹಿ. ಹೊಸತನ್ನು ಕಲಿತು ಪ್ರಯೋಗಿಸುವ ಉತ್ಸಾಹ.

ಶ್ರೀ ಲಕ್ಷ್ಮಿ ನರ್ಸರಿ, ತಪಸೀಹಳ್ಳಿ ಗೇಟ್, ಗೌರಿಬಿದನೂರು ರಸ್ತೆ, ದೊಡ್ಡಬಳ್ಳಾಪುರ ತಾಲೂಕು.

(080) 2765 9151, 93420 22146

“ಇದರಲ್ಲಿ ಯಾವ ತಿಂಗಳೂ ಬೆಳೆ ತಪ್ಪುವುದೇ ಇಲ್ಲ” ತಮ್ಮ ಬೇಲಿಯಂಚಿನ 20 ವರ್ಷ ಪ್ರಾಯದ ಹಲಸಿನ ಮರ ತೋರಿಸುತ್ತಾ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ ಹೆಚ್.ಸದಾನಂದ (50).

ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಹಲಸು. ದಪ್ಪ ತೊಳೆ.ಹಳದಿ ಬಣ್ಣ. ಮೇಣ ಕಡಿಮೆ. 'ನನ್ನಲ್ಲಿ ಇರುವ ಏಳು ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ರುಚಿಯಲ್ಲೂ ಇದೇ ನಂಬರ್ ವನ್' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಪ್ರಶಸ್ತಿ ವಿಜೇತ ಕೃಷಿಕ.

ಅಂದಾಜು 40 - 50 ಅಡಿ ಎತ್ತರ. ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಬೇರೆಬೇರೆ ಘಟ್ಟಗಳ ಫಸಲು ಅದರಲ್ಲಿತ್ತು. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಅಂದಾಜು 500 ಹಲಸು. 'ಒಳ್ಳೆ ಆದಾಯ ಕೊಡುತ್ತಿದೆ. ಇದರ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಕೇಳಿ ಜನ ಇಲ್ಲೇ ಬಂದು ಒಯ್ಯುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಹಲಸೊಂದಕ್ಕೆ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ 50 ರೂ., ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ 150 ರೂ. ಸಿಗುತ್ತದೆ'.

‘ಬಹಳಷ್ಟು ಹಣ್ಣನ್ನು ಸ್ನೇಹಿತರಿಗೆ ಉಚಿತವಾಗಿ ಕೊಡುತ್ತಿರುತ್ತೇನೆ. ಉಳಿದವುಗಳ ಮಾರಾಟದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 10,000 ರೂ. ಬರುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ದೂರದ ಅತಿಥಿಗಳು ಬರುವಾಗ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ಹಣ್ಣಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ, ಛೇ, ಇಂದು ಒಂದು ಹಣ್ಣು ಇಲ್ಲಲ್ಲಾ’, ಸದಾನಂದ ಕೈಕೈ ಹಿಚುಕೊಂಡರು.

ಹೀಗೆಯೇ ನೋಡಬಂದ ಜಪಾನಿನ ಪ್ರವಾಸಿಗಳು ಈ ವಿಶಿಷ್ಟ ಮರದ ಬಗ್ಗೆ ಲೇಖನ ಪ್ರಕಟಿಸಿ ಕಳಿಸಿಕೊಟ್ಟರಂತೆ. ಇಲ್ಲಿಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಟ್ಟ ಯೆಲ್ಲವು ರೆಡ್ಡಿಯವರು 'ಇದಕ್ಕೆ ಸದಾನಂದ ಅಂತ ಹೆಸರಿಡಿ' ಎಂದು ಸಲಹೆ ಮಾಡಿದ್ದರಂತೆ.

ಇಂಥ ಆಲ್ ಸೀಸನ್ ಮರಗಳದ್ದೇ ಒಂದು ತೋಟ ಎಬ್ಬಿಸಿದರೆ ಹೇಗೆ? ಆದರೆ ಈ ಮರದ ಕಸಿ ಗಿಡ ಈ ವರೆಗೆ ಮಾಡಿದಂತಿಲ್ಲ. ಯೋಜನೆಯವರು ಐಐಹೆಚ್‌ಆರ್‌ನವರಿಗೆ ಕುಡಿ ಕಳಿಸಿಕೊಟ್ಟು ವಿನಂತಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರಂತೆ. ನೋಡಬೇಕು.

ಸದಾನಂದ ಮೀನು ಸಾಕಣೆ, ತರಕಾರಿ ಗಿಡ ತಯಾರಿಯ ನರ್ಸರಿ, ಅಡಿಕೆ, ಗುಲಾಬಿ - ಹೀಗೆ ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಬೇರೆಬೇರೆ ಆದಾಯಮೂಲ ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವ ಉತ್ಸಾಹಿ. ಹೊಸತನ್ನು ಕಲಿತು ಪ್ರಯೋಗಿಸುವ ಉತ್ಸಾಹ.

ಶ್ರೀ ಲಕ್ಷ್ಮಿ ನರ್ಸರಿ, ತಪಸೀಹಳ್ಳಿ ಗೇಟ್, ಗೌರಿಬಿದನೂರು ರಸ್ತೆ, ದೊಡ್ಡಬಳ್ಳಾಪುರ ತಾಲೂಕು.

(080) 2765 9151, 93420 22146

ಈ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಂದ 40 - 50 ರೂ. ಸಿಕ್ಕಂತಾಗುತ್ತದೆ.

ಇಡೀ ಯೋಜನಾ ಪ್ರದೇಶ ದೊಡ್ಡದಿದೆ. ಎಲ್ಲ ಬೆಳೆಯನ್ನೂ ಒಂದೇ ಕಡೆಗೆ ಪೂಲ್ ಮಾಡಲು ಆಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ರೈತರು ತಾವೇ ಒಯ್ದು ಜೀಕೇವಿಕೆಯ ಸ್ಟಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮಾರಿ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಸಂಜೆ ಮಾರಿಹೋಗದೆ ಉಳಿದರೆ ಕಷ್ಟ.

ಮಲೆನಾಡಿನ ಹಲವೆಡೆ ಇರುವಂತೆ ಇಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಲು ಸಮಸ್ಯೆಯಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲ ರೈತರೂ ಮರ ಎರಿ ಕೀಳಬಲ್ಲರು. 'ಈಗ ಬಿಡಿ, ಯಾವಾಗ ಕೊಯ್ಯಲಿ ಅಂತ ಕೇಳಾನೇ ಇರ್ತಾರೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರವಿಕುಮಾರ್.

ತಾವೇ ಕೊಯ್ಲು ಮಾರುವುದರಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಅನುಕೂಲತೆ ಅಂದರೆ ಮರಕ್ಕೆ ನೋವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಗುತ್ತಿಗೆದಾರರು ಎಳೆಯದು, ಹಣ್ಣು ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಒಂದೇ ಸಲ ಕಡೆವುತ್ತಾರೆಂತೆ. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಮರದಿಂದ ಹಾಲು ಸೋರಿಹೋಗಿ ಮರಕ್ಕೆ ನೋವಾಗುತ್ತದೆ; ಮುಂದಿನ ಸಾಲು ಬೆಳೆ ಕಡಿಮೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಕೃಷಿಕರು.

ಮರಳಿದ ನೆಡುವ ಅಭ್ಯಾಸ

‘ನಮ್ಮ ಹಿಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಯವರು ನೆಟ್ಟಿದ್ದೆಯೇ

ವಿನಃ 15 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಊರಲ್ಲೆಲ್ಲಾ ಹಲಸಿನ ಗಿಡ ನೆಟ್ಟಿದ್ದು ಕಂಡಿಲ್ಲ. ವಿಷಾದಿಸುತ್ತಾರೆ ರವಿಕುಮಾರ್. 'ಈಗ, ಯೋಜನೆ ಬಂದ ಬಳಿಕೆ ಹೊಸ ಆಸಕ್ತಿ ಚಿಗುರುತ್ತಿದೆ. ನಾನೂ ನಮ್ಮೂರಿನ ಶಾಲೆಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಮನೆಗೊಂದರಡರಂತಾದರೂ ಹಲಸು ನೆಡಿ ಅಂತ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ಮನವೊಲಿಸತೊಡಗಿದ್ದೇನೆ."

'ಸರಿಯಾಗಿ ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ ಹಲಸು ನಮಗೆ ಒಣಭೂಮಿಯವರಿಗೆ ಒಂದು ಸೌಭಾಗ್ಯ. ಚಿಕ್ಕವರಾಗಿದ್ದಾಗಲೇ ನೆಟ್ಟರೆ ಮಕ್ಕಳ ಬದುಕಿಗೊಂದು ಭರವಸೆ' ಎನ್ನುವ ರವಿ ಹೀಗೆ ಹೇಳುವುದರಲ್ಲಷ್ಟೇ ತೃಪ್ತರಾಗಿಲ್ಲ. ಇವರು ಚಿಕ್ಕವರಾಗಿದ್ದಾಗ ನೆಟ್ಟ ಮರಗಳು ಒಂಭತ್ತು ವರ್ಷದಿಂದ ಫಲ ಕೊಡುತ್ತಿದೆಯಂತೆ. ಈ ಮೊತ್ತವನ್ನವರು ಮಗನ ಹಸರಿನಲ್ಲಿ ಜೀವ ವಿಮೆಯ ಕಂತು ಪಾವತಿ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ.

ವಿತರಣೆಗಾಗಿ ಊರಲ್ಲಿ ಸಂಘದ ವತಿಯಿಂದ 5,000 ಹಲಸಿನ ಗಿಡ ಮಾಡಿದ್ದರು. ಇದರಲ್ಲಿ ಒಂದಷ್ಟು ಗಿಡಗಳನ್ನು ಊರಿನವರೇ ನೆಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಕಳೆದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಚಹಳ್ಳಿ ಮುತ್ತಜ್ಜ ಹಲಸಿನ 12,000 ಗಿಡಗಳು ಜೀವಿಕೆಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಮಾರಾಟವಾಗಿವೆ. ಕೃಷಿಮೇಳದಲ್ಲೇ 6000 ಗಿಡ ಖಾಲಿ. ಈ ವರ್ಷ ಸಂಘ 10,000 ಗಿಡ ಮಾಡಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದೆ. 'ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ತುಂಬಾ ಜಾಸ್ತಿಯಿದೆ. ರಾಜ್ಯ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಹೊರರಾಜ್ಯಗಳಿಂದಲೂ, ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ, "ಕೊಡಗಿನ ಸುಬ್ಬಯ್ಯ ಎಂಬ ನ್ಯಾಯವಾದಿ 85 ಕಿಲೋ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬೀಜಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಒಯ್ದಿದ್ದಾರೆ. ಗಿಡ ಮಾಡಿ ಕೊಡಗಿನ ಆಸಕ್ರಿಗೆ ಹಂಚುವ ಇರಾದೆ."

ಶಿವರಾತ್ರಿ ಹಲಸು, ಬೇರು ಹಲಸು

ರವಿಕುಮಾರ್ ಮತ್ತು ಊರವರು ತೂಬುಗೆರೆಯ ಹಲಸಿನ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾದುದನ್ನು ಐದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಏಕಾದಶಿ ಹಲಸು ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಲೇಟ್. ಆಗಸ್ಟ್ ವರೆಗೂ ಇರುತ್ತದೆ. ಶಿವರಾತ್ರಿ ಹಲಸು ಮೊತ್ತಮೊದಲು ಬೆಳೆ ಕೊಡುವಂಥದ್ದು (ಅರ್ಲಿ ಬೇರರ್). ಫೆಬ್ರವರಿಯಲ್ಲೇ ಆರಂಭ. ಚಂದ್ರ ಹಲಸು - ಕೆಂಪು ಸೊಳೆಯದು. ಬಂಗಾರ ಹಲಸು - ಹೇಳಬೇಕಿಲ್ಲವಲ್ಲಾ? ಚಿನ್ನಹಳದಿ ಬಣ್ಣ.

ಬೇರುಹಲಸು. ಇದರ ಕಾಯಿಗಳು ಬುಡದಲ್ಲಿ, ಭೂಗತವಾಗಿ ಆಗುವುದಿದೆ. ಹಣ್ಣಾದರೆ ಹೇಗೆ ಗೊತ್ತಾಗುತ್ತದೆ? 'ಬೆಳೆದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಿರುಕು ಬಿಡುತ್ತದೆ.' 80ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಹಲಸಿನ ತಳಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಬೆಳೆಸುತ್ತಿರುವ ಮಾಪಲ್ಕೋಟ ಸುಬ್ಬಾಯ ಭಟ್ ಹೇಳುವ ಮಾತು ನೆನಪಾಯಿತು. 'ಬೇರು ಹಲಸು ಅಂತ ಇದೆಯಂತೆ. ಈ ವರೆಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಲ್ಲ' ಅಂತ. ವಿನಾವು ಚಿಕ್ಕವರಿದ್ದಾಗ ಇಂಥ ಹಲಸು ನೋಡಿದ್ದೇವೆ. ಈಗ ಸಿಗುವುದು ಕಷ್ಟ' ಎನ್ನುವ ಇಬ್ಬರು ರೈತರು ಸಿಕ್ಕರು. ತೂಬುಗೆರೆಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದಿದ್ದೀತೇ ಬೇರು ಹಲಸು?



ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ನರಸಿಂಹಯ್ಯ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ರವಿಕುಮಾರ್ (ಬಲ)



ಈ ವರ್ಷ ಮತ್ತೆ ಬೇಕೆಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆಂಧ್ರದ ಅನಂತಪುರ, ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಕೊಯಂಬತ್ತೂರು, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಪರ್ಬನಿಯಿಂದ ರೈತರ ಗುಂಪುಗಳು ಬಂದು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಗಿಡ ಒಯ್ದಿದ್ದಾರೆ. ಬೇಡಿಕೆ, ವಿತರಣೆ ತುಂಬಾ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ."

"ಇಲ್ಲಿನ ಹಲಸು ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಖಂಡಿತ ಒಂದು ಕೈ ಮುಂದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮಣ್ಣಿನ ಗುಣ, ಮಳೆಯ ಪ್ರಮಾಣ, ಬಳಸಿದ ಗಿಡ - ಹೀಗೆ ಯಾವಾವುವು ಕಾರಣ ಅಂತ ವಿಚಿತವಾಗಿ ಹೇಳುವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಾವು ಈಗ ಇಲ್ಲ", ಡಾ.ಸುರೇಶ್ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುತ್ತಾರೆ. ತೊಳೆ ಬಿಡಿಸಿಕೊಟ್ಟರೆ ತಿಂದವರು ಮೆಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ರೈತ ಮುನಿಯಪ್ಪ ನೆನಪು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಹೀಗೆ : 'ಒಮ್ಮೆ ಒಬ್ಬ ವ್ಯಾಪಾರಿ ನನ್ನ ಹಲಸನ್ನು 50 ರೂಪಾಯಿಗೆ ಕೇಳಿದ. ಒಪ್ಪದೆ ದೊಡ್ಡಬಳ್ಳಾಪುರ ರಸ್ತೆ ಬದಿಯಲ್ಲಿ ತೊಳೆ ಬಿಡಿಸಿ ಒಂದೊಂದಕ್ಕೆ ಎರಡೆರಡು ರೂ.ಗೆ ಮಾರಿದೆ. ಸಂಜೆ ಜೋಬಲ್ಲಿ 300 ರೂ. ಒಟ್ಟಾಗಿತ್ತು."

ಕೇವಲ ಐದು ಮರಗಳ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಯ್ದು ಕಳೆದರಡು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ತಲಾ ಒಂದೂವರೆ ಲಕ್ಷ ರೂ. ಸಂಪಾದಿಸಿದ ಶೌಕತ್ ಎಂಬ ಯುವಕನ ಯಶೋಗಾಥೆ ರವಿಕುಮಾರ್ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ. "ಆತ ಬಹಳ ಚುರುಕು. ನಂದಿಬೆಟ್ಟ ಕ್ರಾಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಬರುವ ಪ್ರವಾಸಿಗಳಿಗೆ ವಿದೇಶಿಗಳಿಗೆ ಮೊದಲು ಒಂದು ತೊಳೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾನೆ. ನಂತರ ಜನ, ಸಂದರ್ಭ ನೋಡಿ ತೊಳೆಗೆ ಎರಡರಿಂದ ಐದು ರೂಪಾಯಿ ಪಡೆಯುವುದೂ ಇದೆ."

ಬಾರ್ಡರ್ ಕ್ರಾಪ್ ಅಲ್ಲದೆ ಹಲಸನ್ನು ಪೂರ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ಬೆಳೆಯಾಗಿ (ಪ್ಯೂರ್ ಕ್ರಾಪ್) ಬೆಳೆಸುವ

ಉತ್ಸಾಹ ಇಲ್ಲಿನ ರೈತರಲ್ಲಿ ಮೂಡತೊಡಗಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ.ದೊಡ್ಡಹನುಮಯ್ಯ. ಮಾರಾಳಿ ನಾಗರಾಜಪ್ಪ, ಗಂಟಗಾನಹಳ್ಳಿ ಮಂಜುನಾಥ್ ಮುಂದಿನ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆಡಲು ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಆದೇಶ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರವಿಕುಮಾರ್. ಮೊರಳ್ಳಿಯ ರಾಜಣ್ಣ ನೆಟ್ಟ ನೀಲಗಿರಿ ಗಿಡ ಕಿತ್ತೊಗೆದು 200 ಹಲಸಿನ ಗಿಡ ನೆಡಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದ್ದಾರೆಂತೆ.

ಅಳಿದುಳಿದ ವಂಶವಾಹಿ ಸಂಪತ್ತು

ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ ಈಗ ತೂಬುಗೆರೆಯಲ್ಲಿರುವುದು ಅಳಿದುಳಿದ ಹಲಸಿನ ಮರಗಳು. ಎಂಭತ್ತರ ದಶಕದ ಬರದಲ್ಲಿ ಊರಿಂದ ಅದೆಷ್ಟೋ ಹಲಸಿನ ಮರ ಕಡಿದು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದು ಆರ್.ಎಸ್. ನಾಗರಾಜ್ ಮನದಿಂದ ಮಾಸ್ತಿಲ್ಲ.



'ಸಂಘ ಖಂಡಿತ ನೆಡದೀತು' - ಡಾ.ಕೆ.ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ.

ಆರ್.ಎಲ್.ಜಾಲಪ್ಪ ಇವರ ದೊಡ್ಡಪ್ಪ. 'ಅವರ ಮನೆ ಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ಒಂದು ಮರ ಭಾರೀ ದೊಡ್ಡದಿತ್ತು. ಕಡಿದಾಗ ಎರಡು ಲಾರಿ ಲೋಡು ಮರ ಸಿಕ್ಕಿತ್ತು. ಆಗಲೂ 800ರಿಂದ 2,000 ರೂ.ಗೆ ಮರ ಮಾರಿದ್ದು, ಏನಿಲ್ಲವೆಂದರೂ ಆ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಈ



ತೂಬುಗೆರೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಸುತ್ತಲಿನ ಊರುಗಳಿಗೂ ಹಲಸಿನ ಗಿಡ ನೆಡುವ ಆಸಕ್ತಿ ಹಬ್ಬುತ್ತಿದೆ.

ಸರಹದ್ದಿನಿಂದ 150 ಮರ ಕಡಿದಿರಬಹುದು. 80 - 100 ವರ್ಷಕ್ಕೂ ಅಷ್ಟು ದೊಡ್ಡ ಮರ ಬೆಳೆದು ಸಿಗಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ. ನಾಗರಾಜ್ ನೋವಿನಿಂದ ನುಡಿಯುತ್ತಾರೆ.

ಜಾಲಪನ್ನವರ ಮನೆ ಹಿಂಭಾಗದ 'ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು ಮರ' ಕೆಂಪು ತೊಳೆಯ ಹಣ್ಣಿನದು. ಊರಿಗೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವವರು ಇಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಫಲಗುತ್ತಿಗೆಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು 'ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು ಮರ'ದ ಹಣ್ಣನ್ನು 100 - 120 ರೂ.ಗೆ ಮಾರುತ್ತಾರೆಂತೆ.

'ಬರ ಬರುವುದನ್ನು ತಡೆಯಬೇಕಿದ್ದರೆ ಹಲಸು ನೆಡಬೇಕು', ದೊಡ್ಡಹನುಮಯ್ಯ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ಇದು ಸದಾಹಸಿರು ಮರ. ಎಷ್ಟು ತರಗೆಲೆ ಉದುರಿಸುತ್ತದೆ. ತುಂಬಾ ಆಳಕ್ಕೆ ಹೋಗುವ ಬೇರುಗಳು ಆಗಾಗ ಒಣಗುವ ಹೊರಪದರವನ್ನು ಉದುರಿಸುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಬೇರುಗಳ ಸುತ್ತ ಟೊಳ್ಳು ಜಾಗ ರಚನೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮಳೆನೀರು ಇಂಗಿಸಲು ಇದು ತುಂಬಾ ಸಹಕಾರಿ."

ಹೆಚ್ಚಿದ ಆದಾಯ

"ಹಲಸಿನಿಂದ ಇಡೀ ಹೋಬಳಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಆದಾಯವನ್ನು ನಿಖರವಾಗಿ ಲೆಕ್ಕ ಹಾಕುವುದು ಸುಲಭವಲ್ಲ. ಆದರೂ ನಮ್ಮ ಅಧ್ಯಯನಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಹಿಂದೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಅಂದಾಜು ಆರರಿಂದ ಆರೂವರೆ ಲಕ್ಷ ರೂ. ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದಲ್ಲಿ ಈಗ 18ರಿಂದ 20 ಲಕ್ಷ, ಅಂದರೆ ಹಿಂದಿನ ಮೂರು ಪಟ್ಟು ಆದಾಯ ಬರುತ್ತಿದೆ" ಎನ್ನುವುದು ಡಾ. ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ ಎದುರಿಸಿದ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ.

ತೊಬುಗೆರೆ ಹೋಬಳಿಯಲ್ಲಿ ಐದರಿಂದ ಆರು ಸಾವಿರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದು ಮರವಾದರೂ ಇದೆ. ಜೀಕೇವೀಕೆಗೆ ತಂದ ರೈತರಿಗೆ ಹಲಸು ಒಂದಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 60ರಿಂದ 80 ರೂಪಾಯಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. 'ಹಲಸಿನಿಂದ ಇವರಿಗೆ ಬರುವ ಆದಾಯದಲ್ಲಿ ನೂರು ಶೇಕಡಾ ವೃದ್ಧಿಯಾದರೂ ಖಂಡಿತ ಆಗಿದೆ' ಎನ್ನುವುದು ಡಾ. ಸುರೇಶ್ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಕಾಚಹಳ್ಳಿ ನರಸಿಂಹಯ್ಯನವರ ಮರಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆ ಅಂಗೀಕಾರ, ಪ್ರಚಾರ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟೇ ಅಥವಾ ಇದಕ್ಕೂ ಒಂದು ಹೆಜ್ಜೆ ಮುಂದೆ

ಎನ್ನುಬಹುದಾದ ಹಲವು ಮರಗಳು ಈ ಹೋಬಳಿಯಲ್ಲಿವೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಬಲ್ಲವರು. ಕುರುಬರಹಳ್ಳಿಯ ದಾಸಪ್ಪ, ಕಾಚಹಳ್ಳಿಯ ರಸ್ತೆ ಪಕ್ಕದ ಸಿದ್ದಪ್ಪ ಮೇಷ್ಟ್ರು ಮರ, ದೇವೇಗೌಡ, ಶ್ರೀನಿವಾಸ, ರಾಮಕೃಷ್ಣಪ್ಪರದು, ಹೆಗ್ಗಡೆಹಳ್ಳಿ, ಕುರುಬರಹಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ರಬ್ಬನಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಎನ್ನುಬಹುದಾದ ಹಲಸು ಇದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವದರ ಗುಣ ಗುರುತಿಸಿದ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಮರಕ್ಕೆ 5 ರಿಂದ 8,000 ರೂ. ಕೊಟ್ಟು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮದನಪಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಇತರ ದೂರದ ಊರುಗಳಿಗೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆಂತೆ.

ಇಲ್ಲಿನ ಹಲಸಿನ ತಳಿಸಂಪತ್ತಿನ ನಡುವೆ ಇರುವ 'ಪ್ಲಸ್ಟ್ರೇಟ್' (ಶ್ರೇಷ್ಠ ಮರಗಳು)ಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಕೆಲಸ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಆಗಬೇಕಿದೆ. "ಇದಕ್ಕಾಗಿ



ಹಲಸು ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಸ್ಪರ್ಧೆ. ಮರೆತು ಹೋದ ಅಡುಗೆಯ ಮೆಲುಕು.

ಐಸಿಜಿಆರ್‌ಐ (ಇಂಟರ್‌ನ್ಯಾಶನಲ್ ಫ್ಲಾಂಟ್ ಜೆನೆಟಿಕ್ ರಿಸೋರ್ಸ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಿಟ್ಯೂಟ್) ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿರುವ ಸ್ಪಷ್ಟ ಮಾನದಂಡಗಳಿವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಹಲಸಿನ ತಳಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಶೋಧನೆ ಮಾಡಿರುವ ಬೆಂಕೃವಿವಿಯ ಜೀವತಾಂತ್ರಿಕ ವಿಭಾಗದ ಡಾ.ಎಸ್. ಶ್ಯಾಮಲಮ್ಮ.

ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಅಡಿಪಾಯ

ಯೋಜನೆಯ ಅಂಗವಾಗಿ ಬೇಗನೆ ಕೇವೀಕ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಮಿನಿ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಸಂಕೀರ್ಣ

ಆಲ್ ಸೀಸನ್ ಹಲಸಿನ ತೋಟ

ಮೂರ್ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷ ತೀವ್ರ ಯತ್ನ ಮಾಡಿದರೆ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲೇ ಒಂದಷ್ಟು ಆಲ್ ಸೀಸನ್ ಹಲಸಿನ ಮರ ಆಯಲು ಸಿಗಬಹುದು. 'ತೊಬುಗೆರೆ ಪ್ರವೇಶಿಸುವ ಸೇತುವೆ ಬಳಿ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಮಾರಾಟ ಇಲ್ಲದ ದಿನ ಕಮ್ಮಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ದೊಡ್ಡಹನುಮಯ್ಯ. ಅಕಾಲದಲ್ಲೂ ಒಳ್ಳೆಯ, ರುಚಿಕರ ಬೆಳೆ ಕೊಡುವ 'ಸದಾನಂದ' ಹಲಸಿನಂಥವು ಸಿಕ್ಕರೆ ಇನ್ನೂ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಹೆಚ್ಚು ಜಮೀನು ಇರುವ ರೈತರು ಇಂಥದೊಂದು ಯತ್ನ ಏಕೆ ಮಾಡಬಾರದು? ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಒಳ್ಳೆ ಸಂಪನ್ಮೂಲ ಆದೀತು.

ತಲೆಯೆತ್ತಲಿದೆ. ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ - ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಚಿಪ್ಸ್ ಮತ್ತು ಜ್ಯಾಮ್ - ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಉತ್ತೇಜನ ಕೊಡುವುದು ಮುಂದಿನ ಹೆಜ್ಜೆ. ಆಹಾರ ಶ್ರೇಣಿಯ ಡೈಯರಿನಲ್ಲಿ ಆಯ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನಿರ್ಜಲೀಕರಿಸಿ ಹಾಪ್‌ಕಾಮ್ಸ್ ಮೂಲಕ ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಮಾರಲು ಯತ್ನಿಸಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನಲೂಬಹುದು; ಆಫ್ ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಪಾಯಸ, ಕಡುಬು, ಮುಳುಕ ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸಲೂ ಬಳಸಬಹುದು. ಚಿಪ್ಸ್ ಮತ್ತು ಜ್ಯಾಮ್‌ಗಳ ಗುಣವೆಂದರೆ ಇವೆರಡೂ ಪರಿಚಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು. ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಅಷ್ಟು ಕಷ್ಟವಲ್ಲ. ಆದರೆ ಸಕ್ಕರೆ/ ಎಣ್ಣೆಯಂತಹ ಒಳಸುರಿಗೆ ಖರ್ಚಿದೆ. ತಯಾರಿಯ ಶ್ರಮ ಹೆಚ್ಚಿದೆ. ಒಣ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಬೇರೆ ಒಳಸುರಿ ಬೇಡ, ತಯಾರಿಯ ಶ್ರಮ ಕಮ್ಮಿ. ಆದರೆ ಅರಂಭಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಯತ್ನ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಕು.

ಎಲ್ಲರಿಂದಲೂ ಅಲಕ್ಷ್ಯಕ್ಕೊಳಗಾಗಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಆಹಾರ ಮೌಲ್ಯದ ಹೊರತಾಗಿಯೂ ಹಾಳಾಗಿ ಹೋಗುವ ಹಲಸಿನ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಂಕೃವಿ ಗಂಭೀರವಾಗಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡದ್ದು ಶ್ಲಾಘನೀಯ. ರುಚಿರುಚಿಯ ತೊಬುಗೆರೆ ಹಲಸನ್ನು ತಿಂದವರ ಮುಖದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಬೆಳೆಸಿದವರಲ್ಲೂ ಮಂದಹಾಸ ತರಿಸುವ ಡಾ. ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ

ಹಲಸು ಕಸಿ ಅಷ್ಟು ದೊಡ್ಡ ಸವಾಲೇ?

ಯೋಜನೆಯಡಿ ತೊಬುಗೆರೆಯಿಂದ ವಿತರಣೆಯಾಗುವ ಸಾವಿರಗಟ್ಟಲೆ ಗಿಡಗಳೆಲ್ಲಾ 'ಬೀಜದ ಗಿಡ'ಗಳು. ಕಸಿ ಗಿಡ ಒಂದೂ ಇಲ್ಲ. ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ ಕಸಿ ಗಿಡದಲ್ಲಷ್ಟೇ ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರು ತಾಯಿಗುಣ ಸಿಗಬಹುದು; ಬೀಜದ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಈ ಸಾಧ್ಯತೆ ತೀರಾ ಕಮ್ಮಿ. ಹೀಗಿದ್ದೂ, ಮಾತುಮಾತಿಗೆ 'ವೈಜ್ಞಾನಿಕ' ಪದದ ಮಂತ್ರ ಪರಿಸುವ ಕೃವಿವಿ ಹೀಗೇಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ?

ಈ ತೊಡಕಿನ ಬಗ್ಗೆ ಡಾ. ಗೌಡರ ತಂಡಕ್ಕೆ ಖೇದವಿದೆ. ಆದರೆ ಇವರ ಈ ವರೆಗಿನ ಪ್ರಯೋಗಗಳಲ್ಲಿ ಕಸಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕ ಯಶಸ್ಸು ತುಂಬಾ ಕಮ್ಮಿ. 'ಮೇಣ ಇರುವ ಕಾರಣ ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ ಕಸಿ ತೀರಾ ಕಷ್ಟ' ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ, ಆದ್ರ್ತೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಕಾರಣ ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಕಸಿಯ ಯಶಸ್ಸು ಕಡಿಮೆ ಎಂಬ ಮಾತು ಕೇಳಿಬರುತ್ತಿದೆ.

ತನ್ನ ಅನುಭವದಲ್ಲಿ ಯಶಸ್ಸು ಶೇ.50 - 60 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಮಾಪಲ್‌ತೋಟ ಸುಬ್ರಾಯ ಭಟ್. ಬೆಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಪ್ಲಸ್ಟ್ರೇಟ್ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಕ್ಕಾಗಿ ತಾವು ಮಾಡಿಸಿದ ಕಸಿಯಲ್ಲೂ ಶೇ.60 ಯಶಸ್ಸು ಸಿಕ್ಕಿದೆ ಎಂದು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ ಅರಣ್ಯಾಧಿಕಾರಿ ಕೆ.ಎನ್.ಮೂರ್ತಿ.

ತೊಬುಗೆರೆಯ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಹಲಸಿನ ಗುಣ ಇತರೆಡೆಗೆ ಹಂಚಲು ಕಸಿ ಬಗ್ಗೆ ಯೋಜನೆ ಗಂಭೀರ ಮರುಯತ್ನ ಮಾಡಲೇಬೇಕಿದೆ.



ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರೆ ಒಣಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಒಳ್ಳೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ.



ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ಒಣಗಿಸಬಲ್ಲ ದುಬಾರಿಯಲ್ಲದ
ಡ್ರೈಯರ್‌ಗಳು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಲಭ್ಯ.

ಮತ್ತವರ ಸಹೋದ್ಯೋಗಿಗಳ ಶ್ರಮ ಗಣನೀಯ ಫಲ ಕೊಡತೊಡಗಿದೆ. 'ಸಂಘಟಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಇದ್ದರೆ ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ರಫ್ತುಗೂ ಯೋಚಿಸಬಹುದು' ಎನ್ನುವ ಕನಸು ಗೌಡರದು.

ಆದರೆ ಮುಂದಿನ ಮಾರ್ಚಿಗೆ ಈ ಯೋಜನೆಗೆ ತೆರೆ. ವಿವಿಯವರು ಕಟ್ಟಿ, ಕೈ ಹಿಡಿಸಿ ನಡೆಸಿದ ಹಲಸು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ ಮತ್ತೆ ತಾನೇ ಮುಂದಡಿ ಇಡಬೇಕು - ಊರುಗೋಲಿಲ್ಲದೆ. ಹಿತಾಕಾಂಕ್ಷಿಗಳ ಒತ್ತಾಸೆಯಿಂದ ಹುಟ್ಟಿ ಅಂಬೆಗಾಲಿಡುತ್ತಿರುವ ಸಂಘ ಶಕ್ತವಾಗಿ ಬೆಳೆದೀತೇ?

ರೈತರಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಹೊಸ ಹುಮ್ಮಸ್ಸು ಬಂದಿರುವುದಂತೂ ನಿಜ. ಅಲ್ಲದೇ, ತಾತ್ಕಾಲಿಕ ಇಲ್ಲವೇ ಇಲ್ಲ ಎಂದಲ್ಲ. ಪೂರ್ವಾಗ್ರಹಗಳ ಕರಗುತ್ತಿವೆ. ಈಗಿನ ಕೂಲಿಯಾಳುಗಳ ತೀವ್ರ ಕೊರತೆಯೂ ಹಲಸಿನ ಕಡೆ ಒಲವು ಹೆಚ್ಚಿಸಿದೆ. 'ಈ ಬೆಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೊಸದೇನು ಸಲಹೆ ಕೊಟ್ಟರೂ ಅನುಸರಿಸುವ ಉತ್ಸಾಹ ಕಾಣುತ್ತಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಡಾ. ಸುರೇಶ್.

ಹೌದು. ಹಲಸು ಹೋಬಳಿಯಲ್ಲಿಗೆ ಹಲಸುಪರ ಗಾಳಿ ಬೀಸತೊಡಗಿದೆ. 'ಸಂಘ' ಈಗ ಚಲಿಸತೊಡಗಿದೆ. ಅದನ್ನು ಮೈಕೊಡುವ ಓಡುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಆಗುತ್ತದೆ, ಕಡಿಮೆ ಶ್ರಮದ ಈ ಬೆಳೆ ಹೆಚ್ಚುಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ತರುತ್ತಾ ಹೋದಂತೆ ಸಂಘಟನೆಯೂ ಶಕ್ತವಾದೀತು, ನೋಡುತ್ತಿರಿ", ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ ಆಶಾವಾದ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ❖

ಡಾ.ಕೆ.ನಾರಾಯಣ ಗೌಡ, 97315 94958,
knarayanagowda@yahoo.co.in

ಡಾ.ಸುರೇಶ್.ಎಸ್.ವಿ., 98453 51626,
kvkbrd@gmail.com

ಎಂ.ಜಿ.ರವಿಕುಮಾರ್, 96321 29566
ಆರ್.ಎಸ್. ನಾಗರಾಜ್, 99455 33325

ರುಚಿಯ ಒಳಗುಟ್ಟು . . .

ಒಣಭೂಮಿಯ ವಿಶೇಷ ಹಲಸಿನ ಕಸಿ ಗಿಡ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲೂ ಅದೇ ರುಚಿ ಕೊಟ್ಟೀತೇ? "ಅದು ವಂಶವಾಹಿಗಳ ಗುಣ ಆದ ಕಾರಣ 40ರಿಂದ 60% ಆದರೂ ಉಳಿದೀತು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಯೆಲ್ಲಪ್ಪ ರೆಡ್ಡಿ.

ಮಂಗಳೂರಿನ ಟಿಮೋತಿ ಮೆನೆಜಸ್ ಕುಟುಂಬ ಮೂಲದ 'ಗಮ್‌ಲೆಸ್' ಹಲಸು ಬೆಂಗಳೂರು ಬಳಿಯ ಮುದುಗೆರೆಯ ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆಯ ತೋಟದಲ್ಲಿ ಅದೇ ರುಚಿ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅರಣ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣಾಧಿಕಾರಿ ಕೆ.ಎನ್.ಮೂರ್ತಿ.

ಮಾಪಲ್ಯೋಟ ಸುಬ್ರಾಯ ಭಟ್ ಸಂಗ್ರಹದಲ್ಲಿ ಎಂಟು-ಹತ್ತಾದರೂ ಕಡಿಮೆ ಮಳೆ ಪ್ರದೇಶದವು. 'ಇವುಗಳ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುವ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಕಂಡಿಲ್ಲ. ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಪರೀಕ್ಷೆ ಯಾವುದೂ ನಡೆಸಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುವುದು ಅವರ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ.

ತೊಬುಗೆರೆಯ ರಾಯಪ್ಪನಹಳ್ಳಿಯ ರೈತ ದಾಸಪ್ಪ ಅಲ್ಲೇ ಹತ್ತಿರದ ದೊಡ್ಡ ಹಲಸಿನ ಮರದ ಕೆತೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ತುಂಬಾ ರುಚಿಯ ಹಣ್ಣಂತೆ. ಹತ್ತಿರದಲ್ಲೇ ಕೊಳವೆಬಾವಿ ಕೊರೆಸಿ ಧಾರಾಳ ನೀರಳಿಯ ತೊಡಗಿದ ಮೇಲೆ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯೂ ಕುಗ್ಗಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಹಲಸಿನ ತೋಟ ಎಬ್ಬಿಸಿದ ಆರ್.ಎಸ್. ನಾಗರಾಜರ ನಿರೀಕ್ಷೆಗೆ ಭಿನ್ನ. ಇವರ ಒಂದು ಹಲಸಿನಮರ ಅಷ್ಟಾಗಿ ರುಚಿಯಿಲ್ಲದ ಬಿಳಿ ತೊಳೆಯ ಹಣ್ಣು ಕೊಡುತ್ತಿತ್ತು. ಪಕ್ಕದಲ್ಲೇ ನೆರೆಯ ಕೃಷಿಕ ಕೊಳವೆಬಾವಿಯ ನೀರೆಳಿಸಿ ತುಂಬುವ ಹೊಂಡ. ಕೊಳವೆಬಾವಿ ಬತ್ತಿ ಹೊಂಡ ಒಣಗಿದ ಮೇಲೆ ಈ ಮರದ ಹಣ್ಣಿನ ಸೊಳೆ ಕೆಂಪಿನತ್ತ ತಿರುಗಿ ತುಂಬಾ ರುಚಿವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದೆಯಂತೆ.

'ಹಣ್ಣಿನ ಸಕ್ಕರೆಯಂತೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಅಲ್ಲಿನ ಉಷ್ಣತೆ, ತೇವಾಂಶಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಬಂಧವಿದೆ. ಕಡಿಮೆ ನೀರ ಪಸೆ, ಹೆಚ್ಚು ಉಷ್ಣತೆ ಪೂರಕ. ಹಾಗಾಗಿ ಒಣಭೂಮಿಯ ಹಲಸಿನ ಆ ರುಚಿ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲೂ ಉಳಿಯದೆ ಹೋಗಲೂಬಹುದು. ಆದರೆ ಇದರ ಬಗ್ಗೆ 'ಇದಮಿತ್ಥಂ' ಎನ್ನುವಂಥ ಅಧ್ಯಯನ ಆಗಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುವುದು ಡಾ.ಶ್ಯಾಮಲಮ್ಮ ಅನುಭವ. ❖

ವ್ಯಕ್ತಿಚಿತ್ರ

ವ್ಯಕ್ತಿಚಿತ್ರ

ಈ ಸಲ ಉಚಿತ ವಿಜ್ಞಾನ, ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಮನೋರಂಜನಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತೇವೆ, ಸಹಜ!



ಕೊಯ್ಲ ಮೇಲಷ್ಟೇ ಹಣ್ಣು

ತಿಪಟೂರು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಇದು ವಿಚಿತ್ರ ಜಾತಿಯ ಹಲಸು. ಬೆಳೆದು ನಿಂತಿದ್ದರೂ ಮರದಿಂದ ಕೀಳದೆ ಹಣ್ಣಾಗದು.

ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಮರದಲ್ಲೇ ಬಿಟ್ಟರೂ ಹಾಗೆಯೇ ಉಳಿದೀತು ವಿನ: ಮಾಗದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆಂತೆ ಈ ಮರದ ಮಾಲಿಕರು.

ಕಳೆದ ಬಾರಿ ಬೈಫ್ ಹಲಸು ಮೇಳದಿಂದ ಈ ಮಾಹಿತಿ ದಾಖಲಿಸಿಕೊಂಡವರು ಬೆಂಗಳೂರು ಕೈವಿವಿಯ ಡಾ. ಶ್ಯಾಮಲಮ್ಮ.

ಈ ಹಲಸಿನ ಬಗ್ಗೆ ಯಾರಿಗಾದರೂ ಇನ್ನಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿ ಗೊತ್ತೇ? ಬಲ್ಲವರು ತಿಳಿಸಿ.

ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಲ್ಲಿ ಬಹುಶಃ ವಿಯೆಟ್ನಾಮ್ ವಿಶ್ವನೇತಾರ. ಅಲ್ಲಿನ 17 ವರ್ಷ ಹಳೆಯ ವಿನಾಮಿಟ್ ಕಂಪೆನಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಲ್ಲಿ - ಅದೂ ಹಣ್ಣು ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ದೈತ್ಯನೇ ಸರಿ. ಇವರು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸೇ ಪ್ರಮುಖ.

ವಿನಾಮಿಟ್ ರಂಗಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿನ ಹಲಸಿನ ಅದೃಷ್ಟ ಖುಲಾಯಿಸಿದೆ.

ರೈತರಿಂದ ಪೂರೈಕೆಯಾಗುತ್ತಿರುವ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ಸಾಕಾಗದೆ ವಿನಾಮಿಟ್ ತಾನೇ ಸಾವಿರಗಟ್ಟಲೆ ಹೆಕ್ಟಾರ್ ಹಲಸಿನದೇ ತೋಟ ಎಬ್ಬಿಸಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನೀರಾವರಿ, ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಟ್ಟು ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದೆ. ಮೂರೇ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಫಸಲಿಗೆ ಸುರು.

ಪ್ರತಿವರ್ಷ 'ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ಆಯ್ಕೆಯ ಸ್ಪರ್ಧೆ.' ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ರೈತರೇ ಉದ್ದಿಮೆಯ ಹಣ್ಣಿನ ಒಣ ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಶ್ರೇಷ್ಠ ತಳಿಯ

ಇದರ ಬೀಜ ದೊಡ್ಡದು, ಸೊಳೆಯ ಬಣ್ಣ ಅಷ್ಟು ಗಾಢವಲ್ಲ, ರುಚಿ ಕಮ್ಮಿ. ಒಣ ಚಿಪ್ಪಿಗೆ ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿ ಜಾತಿಯೇ ಬೇಕು. ಕುರುಕುರು ಎನ್ನುವ ಮತ್ತು ಮೆತ್ತಗಾಗಿರುವ - ಹೀಗೆ ಎರಡು ರೀತಿಯ ಚಿಪ್ಪನ್ನು ಇವರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವೆಲ್ಲವೂ ಹಾಗೆಯೇ ತಿನ್ನಲು ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತವಂತೆ.

ವಿನಾಮಿಟ್ ತಮಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗುವ ಹಲಸು ಬೆಳೆಸುವ ರೈತರ ಎಲ್ಲಾ ಬೆಳೆಯನ್ನೂ ಎಂಟು ವರ್ಷ

ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿನ ದೈತ್ಯ ಉದ್ದಿಮೆ ವಿನಾಮಿಟ್



ಕಂಪೆನಿಯ ಹಲಸಿನ ತೋಟ

ತವರು ದೇಶ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣೆಂದರೆ ಜನ 'ಇಸ್ಕಿ' ಎಂದು ಮೂಗು ಮುರಿದರೆ, ಈ ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿ ಕಂಪೆನಿ ತಾನೂ ಹಲಸು ಬೆಳೆಸಿ, ರೈತರನ್ನೂ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸಿ ಜಗತ್ತಿಗೇ ಇದರ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಮಾರುತ್ತಿದೆ. ಅಲ್ಲಿನ ರೈತರಿಗೆ ಇದನ್ನೊಂದು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಯಾಗಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದೆ.

ಹಿಂದೆ ಕಾಫಿ ತೋಟಕ್ಕೆ ಗಾಳಿ ತಡೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದ ಇದೂ ವಾಣಿಜ್ಯಿಕ ಬೆಳೆ ಎಂಬ ಕಲ್ಪನೆಯೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಕೆಲವು ಮರಗಳು ಸರಿಯಾಗಿ ಬೆಳೆ ಕೊಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.

ವಿನಾಮಿಟ್ ರೈತರನ್ನು ಉತ್ತಮ ಜಾತಿಯ ಹಲಸು ಬೆಳೆಸುವಂತೆ ಪ್ರೇರೇಪಿಸುತ್ತಿದೆ. ಅವರಿಗೆ ಹಲಸಿನ ಗಿಡ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದೆ. ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಬೇರೆಬೇರೆ ಕಡೆ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಕೇಂದ್ರ ತೆರೆದು ರೈತರಿಂದ ಹಣ್ಣು ಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ಎರಡು ವರ್ಷದ ಹಿಂದೆಯಷ್ಟೇ ಇವರು ತೆರೆದ ಈ ಕಾಲ್ ಮತ್ತು ಕ್ರಾಂಗ್ ಬುಕ್ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಕೇಂದ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡಕ್ಕೂ ಸೀಸಿನಲ್ಲಿ 150 - 200 ರೈತರು ಹಣ್ಣು ಒದಗಿಸುತ್ತಾರೆ ಎಂದರೆ ಯೋಚಿಸಿ! ಅಂದ ಹಾಗೆ ಇವರ ದಿನದ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಎಷ್ಟು ಗೊತ್ತೇ? 50 ಟನ್ - ಐದು ಲಾರಿ ಲೋಡು!

ಆಯ್ಕೆಯನ್ನು ರೈತರೇ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ರೈತನನ್ನು ಸನ್ಮಾನಿಸುವುದರ ಜತೆಗೆ ಆ ತಳಿಯ ಸಸ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಕಂಪೆನಿ ಸಹಕರಿಸುತ್ತದೆ. ರೈತರಿಗೆ ಆದಾಯವರ್ಧನೆ; ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಕಚ್ಚಾವಸ್ತು ಸಿಗಲು ಅಡಿಪಾಯ.

ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿನ 20 ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿ ಕಂಪೆನಿಗಳಲ್ಲೇ ವಿನಾಮಿಟ್ ಅತಿ ದೊಡ್ಡದು. ಇತರ ಕಂಪೆನಿಗಳಿಂದ ತುಂಬಾ ಮುಂದು. ಇವರು ಬಳಸುವ ವ್ಯಾಕ್ಯೂಮ್ ಫ್ರೈ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಚಿಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು, ನೈಜ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳ ಕೆಡದೆ ಉಳಿಸುತ್ತದಂತೆ.

ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿನಲ್ಲಿ ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್ ಮೂಲದ ಮತ್ತು ಇದೇ ದೇಶದ - ಹೀಗೆ ಎರಡು ವಿಭಿನ್ನ ತಳಿಯ ಹಲಸನ್ನು ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್ ತಳಿ ಹಣ್ಣನ್ನೇ ತಿನ್ನಲು ಉತ್ತಮ.



ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹಣ್ಣುಗಳ ಚಿಪ್ಸ್



ರೈತರಿಗಾಗಿ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಗಿಡಗಳು

ಕಾಲ ಕೊಳ್ಳುವ ಒಪ್ಪಂದವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಹಿಂದೆ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದುದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ. ಈ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹದಿಂದಾಗಿ ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿನಲ್ಲಿನು ನೂರಾರು ರೈತರ ಹಲಸಿನದೇ ತೋಟಗಳು ಮೇಲೆದ್ದಿವೆ. ಹಲಸು ಲಾಭದಾಯಕ ಬೆಳೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಒಂದು ವರ್ಷ ಕಾಲ್ ಶೆಲ್ಫ್‌ಲೈಫ್ ಇರುವ ಇದರ ಚಿಪ್ಸ್ ಡಜನಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ದೇಶಗಳಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಲೇ ಇದೆ.

ಈ ಯಶಸ್ಸು ಸುಲಭದಲ್ಲ. ಬೇಡವೇ ಬೇಡ ಎಂದು ಎಲ್ಲರೂ ನಿರಾಕರಿಸಿದ ಆರಂಭದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಗುಯೇನ್ ಲ್ಯಾಮ್ ವಿಯೆನ್ ತೈವಾನಿನ ಫುಟ್‌ಪಾತ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ಚೀನಾದ ರೈಲುಗಳಲ್ಲಿ ಚಿಪ್ಪನ್ನು ಪುಕ್ಕಟೆ ಹಂಚಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕುದುರಿಸಿದ್ದರು!

ವಿನಾಮಿಟ್ ಕಂಪೆನಿ 'ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ'ಗೆ ವಿಸ್ತೃತ ಮಿಂಚಂಚಿ ಸಂದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡಿದೆ. ಮುಂದಿನ ಸಂಚಿಕೆಯೊಂದರಲ್ಲಿ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲೇ ಅನನ್ಯವಾದ ಈ ಯಶೋಗಾಥೆಯನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸಬಹುದು. ❖



ಸ್ವಾಷ್, ಜೆಲ್ಲಿ, ಜ್ಯಾಂ, ವೈನ್ ಮತ್ತು ಹಲ್ವ

“ಹಲಸು ನಿರುಪಯೋಗಿಯಲ್ಲ ಎಂದು ಅರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ”

ಕೇರಳದ ಸ್ವದೇಶೀ ಆಂದೋಳನ ತಿರುವನಂತಪುರದಲ್ಲಿ ಗಾಂಧಿ ಸೆಂಟರ್ ಫ್ಲಾರ್ ರೂರಲ್ ಡೆವಲಪ್‌ಮೆಂಟ್ (ಜೇಸೀಆರ್‌ಡಿ) ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಮನೆಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸಾಬೂನು ತಯಾರಿ, ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ನೀಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಸಾಬೂನು ಮಾಡಲು ಬೇಕಾದ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಕಿಟ್, ತರಬೇತಿ ಕೊಡುವ ಜೇಸೀಆರ್‌ಡಿ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡು ತಯಾರಿಸಿದವನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಮಾರುತ್ತದೆ.

ಎಲ್ಲಾ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲೂ ಇದರ ಶಾಖೆಗಳಿವೆ. ಗಾಂಧೀಜಿಯ ತತ್ವವನ್ನಾಧರಿಸಿದ ಸಂಸ್ಥೆ ಚರಕವನ್ನು ಟ್ರೇಡ್‌ಮಾರ್ಕ್ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದೆ. ಜೇಸೀಆರ್‌ಡಿಯ ಸಾಬೂನು ತಯಾರಿ ಎಷ್ಟು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ ಯೆಂದರೆ ಸಾವಿರಾರು ಕುಟುಂಬಗಳು ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಾಬೂನು ತಾವೇ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿವೆ. ಸಾಬೂನುರಂಗದ ದೈತ್ಯ ಕಂಪೆನಿಗಳಿಗೆ ಸ್ವದೇಶಿ ಕೊಡುತ್ತಿರುವ ಪ್ರೈವೇಟ್ ನಗಣ್ಯವಲ್ಲ!

“ಈಗಿರುವ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನೇ ನೆಚ್ಚಿಕೊಂಡಿದ್ದರೆ ನಮ್ಮ ಯತ್ನಗಳು ಆರಂಭದಲ್ಲೇ ನಿಂತುಹೋಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಬದಲಿಗೆ ನಾವು ‘ಡೋರ್

ಟು ಡೋರ್’ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಉಪಾಯದ ಮೊರೆ ಹೋಗಿದ್ದೇವೆ. ನಮ್ಮನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಿದ್ದು ಈ ಕ್ರಮ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜೇಸೀಆರ್‌ಡಿ ನಿರ್ದೇಶಕ ಡಾ. ಜಾಕೊಬ್ ಪುಳಿಕಟ್ಟನ್. ಈಗ ಇವರು ಸಾಬೂನು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಶಾಂಪೂ, ಮಸಾಲೆಪುಡಿ, ಹೇರ್ ಆಯಿಲ್ ಮೊದಲಾದ ಹಲವು ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಕೌಂಟರ್ ಮೂಲಕ ಆಗುವುದಕ್ಕಿಂತ ನೇರ ಮಾರಾಟ ಎಷ್ಟೋ ಪಟ್ಟು ಜಾಸ್ತಿ.

ಇವರ ಈ ಯಶಸ್ಸು ಕಂಡು ರಾಜ್ಯದ ಪ್ಲಾನಿಂಗ್ ಬೋರ್ಡ್ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ, ಮಾರಾಟವನ್ನೂ ಇದೇ ರೀತಿ ಪ್ರೇರೇಪಿಸಲು ವಿನಂತಿ ಮಾಡಿತು. “ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಹಿತದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಈ ಬಗ್ಗೆ ನಾವು ಅಂಥ ಉತ್ಸಾಹ ವಹಿಸಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಕ್ರಮೇಣ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ನೋಡಿದಾಗ ಹಲಸು ಪ್ರತಿವರ್ಷ ದೊಡ್ಡ ಮಾನವಯತ್ನ ಇಲ್ಲದೆ ಕೊಡುವ ಧಾರಾಳ ಫಸಲು, ಇದರಲ್ಲಿರುವ ಗಣನೀಯ ಪ್ರೊಟೀನಿನ ಅಂಶ, ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಮತ್ತು ಬೆಳೆದ 90% ಹಣ್ಣು ಹಾಳಾಗಿಹೋಗುವುದನ್ನು ಕಂಡಾಗ ಈ ಬಗ್ಗೆ ಗಂಭೀರವಾಗಿ ವಿನಾದರೂ ಮಾಡಬೇಕು ಅನಿಸಿತು”, ಜಾಕೊಬ್ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ.



ಸ್ವದೇಶಿ ಕೌಂಟರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸೀಸಿನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳದೇ ಮೇಲುಗೈ.

ಕೇರಳ ಕೃಷಿವಿವಿ ಗೃಹ ವಿಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ವಿಭಾಗದ ವರ ಸಹಕಾರದೊಂದಿಗೆ ಸ್ವತಃ ಜಾಕೊಬ್ ಮತ್ತು ಇನ್ನು ಮೂವರು ಒಂದು ವಾರ ಕಾಲ ಹಲಸಿನ ವಿವಿಧ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಲು ಕಲಿತರು. ಮಾಡುತ್ತಾ ಮಾಡುತ್ತಾ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವರಿಗೆ ಕಲಿಸಿದರು. ಈಗ ಜೇಸೀಆರ್‌ಡಿ ಒಟ್ಟು 8 ಮಂದಿ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ನುರಿತ ತರಬೇತಿದಾರರಿದ್ದಾರೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಸುಧರ್ಮ ಬಾಬು ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದವರೆಲ್ಲಾ ಗಂಡಸರೇ. ಜಾಕೊಬ್‌ರಿಗೆ ಹಲಸಿನ ಎಲ್ಲಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ತರಬೇತಿ ಕೊಡಲು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ನೈಪುಣ್ಯವಿದೆ.

ಹಲಸಿನಿಂದ ಈ ಮಂದಿ 22 ಬಗೆಯ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಂಸ್ಥೆ ಕಳೆದ ದಶಕಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯದಾದ್ಯಂತ ಒಟ್ಟು 38 ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಸಿದೆ. ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ತರಬೇತಿ ನಡೆದಿರುವುದು ತಿರುವನಂತಪುರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ (7). ನಂತರದ ಸ್ಥಾನ ಕೋಜಿಕ್ಕೋಡು (ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆ) ಜಿಲ್ಲೆಗೆ (6). ಅದೇಕೋ ಕಾಸರಗೋಡು, ತಿರೂರು ಮತ್ತು ಪಾಲಕ್ಕಾಡ್ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಈ ವರೆಗೂ ತರಬೇತಿ ನಡೆದಿಲ್ಲ.

ಹಲಸಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಬೇಳೆಯ ಅವಲೋಸ್ ಪುಡಿ, ಹಲಸಿನ ಚೆಪ್ಪ್, ಹಪ್ಪಳ, ಸಿರಪ್, ವೈನ್, ಸ್ವಾಷ್, ಜೆಲ್ಲಿ, ಹಲ್ವ, ಟಾಫಿ, ಪುಟ್ ಬಾರ್, ಕ್ಯಾಂಡಿ, ಜೇನು ಇತ್ಯಾದಿ ತರಬೇತಿಯ ಮುಖ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು. ಪ್ರತಿಯೊಂದನ್ನೂ ಮೂರುಮೂರು ಬಾರಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲನೆಯದು ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ. ನಂತರದ ಎರಡೂ ಶಿಬಿರಾರ್ಥಿಗಳ ಪ್ರಯೋಗ ಪಾಕ. ಗುಂಪು ಅಡಿಗೆ.

ತರಬೇತಿಗೆ ರೂ. 200ರ ನಾಮಮಾತ್ರ ಶುಲ್ಕ. ಈ ಶುಲ್ಕದಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದ ಒಳಸುರಿಗಳ ವೆಚ್ಚ, ಊಟ-ಕಾಫಿ ಮತ್ತು ಕೊಡುವ ಮುದ್ರಿತ ಪುಸ್ತಕದ ವೆಚ್ಚ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೇದೇ ‘ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು’ ಎಂಬ 48 ಪುಟಗಳ ಪುಸ್ತಕ (ಮಲೆಯಾಳ) ಮುದ್ರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಪ್ರತಿ ತರಬೇತಿ ಮೂರು ದಿನಗಳ ಅವಧಿಯದು. ಕೇರಳ ಕೃಷಿವಿವಿ ಗೃಹ ವಿಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ವಿಭಾಗದ ವರ ಸಹಕಾರದೊಂದಿಗೆ ಸ್ವತಃ ಜಾಕೊಬ್ ಮತ್ತು ಇನ್ನು ಮೂವರು ಒಂದು ವಾರ ಕಾಲ ಹಲಸಿನ ವಿವಿಧ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸಲು ಕಲಿತರು. ಮಾಡುತ್ತಾ ಮಾಡುತ್ತಾ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವರಿಗೆ ಕಲಿಸಿದರು. ಈಗ ಜೇಸೀಆರ್‌ಡಿ ಒಟ್ಟು 8 ಮಂದಿ ಹಲಸಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ನುರಿತ ತರಬೇತಿದಾರರಿದ್ದಾರೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಸುಧರ್ಮ ಬಾಬು ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದವರೆಲ್ಲಾ ಗಂಡಸರೇ. ಜಾಕೊಬ್‌ರಿಗೆ ಹಲಸಿನ ಎಲ್ಲಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ತರಬೇತಿ ಕೊಡಲು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ನೈಪುಣ್ಯವಿದೆ.

ಪ್ರತಿ ತರಬೇತಿ ಮೂರು ದಿನಗಳ ಅವಧಿಯದು.



ಜಾಕೊಬ್ ಪುಳಿಕಟ್ಟನ್

ಚಿಪ್ಪ, ಜೆಲ್ಲಿ, ಹಲ್ವ, ಜ್ಯಾಮ್, ಸ್ಕ್ವಾಷ್ ಮತ್ತು ವೈನ್ ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯ. ಹಪ್ಪಳ, ಪುಟ್‌ಬಾರ್, ಜೇನು ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಟ್ಟ ಹಣ್ಣು ಅಷ್ಟಾಗಿ ಜನಪ್ರಿಯಿ ಗಳಿಸಿಲ್ಲ. ಇದರ ತಯಾರಿಗೆ ಕೌಶಲವೂ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಕು.

“ಒಂಭತ್ತರಿಂದ ಐದು ಗಂಟೆ ವರೆಗೆ ತರಬೇತಿ. ಆರ್ಥಿಕ ಮತ್ತಿತರ ಇತಿಮಿತಿಯಿಂದ ಮೂರು ದಿನ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೂ ನಿಜವಾಗಿ ಇಷ್ಟು ಕಾಲ ಸಾಲದು. ಐದು ದಿನ ಬೇಕು” ಎನ್ನುವುದು ಪುಳಿಕ್ಕನ್ ಅನಿಸಿಕೆ. ಕರ್ನಾಟಕಕ್ಕೆ ಒಂದು ತರಬೇತಿ ಕೊಡಬಹುದೇ? “ಬೇಕಾದ ಬೆಂಬಲ ಕೊಟ್ಟರೆ ಅಪರೂಪಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಆಗಬಹುದು. ಆದರೆ ನಾವು ಕೇರಳದಲ್ಲೇ ಗಮನ ಕೇಂದ್ರೀಕರಿಸಬಯಸುತ್ತೇವೆ. ತರಬೇತಿಯ ನಂತರದ ಬೆಂಬಲ, ಪ್ರೇರಣೆ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.”

ಈ ವರೆಗಿನ ತರಬೇತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಂದಾಜು 2,000 ಮಂದಿ ಭಾಗವಹಿಸಿರಬಹುದು. ಇದರಲ್ಲಿ 80% ಹೆಣ್ಣುಕಳೇ. ಬಹುಮಂದಿ ತಂತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದಷ್ಟು ಜಾಸ್ತಿ ಮಾಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವವರು ಈ ಪೈಕಿ 20% ಆದರೂ ಇರಬಹುದು ಎನ್ನುವುದು ಜಾಕೊಬ್ ಅಂದಾಜು.

ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಜಾಕಲಿನ್ ಎಂಬ ಹಾರ್ಮೋನ್ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ಮತ್ತು ಏಯ್ಡ್ಸ್ ನಿರೋಧಕ ಎಂಬ ಈಚೆಗಿನ ಅಧ್ಯಯನ ಹಲಸಿನ ವೈನಿನಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಒಲವು ತರುತ್ತಿದೆಯಂತೆ.

“ಆದರೆ ಏಕೋ, ನಿಮ್ಮ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಆಗಿರುವಂತೆ ಹಪ್ಪಳ ಇಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟು ಕ್ಲಿಕ್ ಆಗಿಯೇ ಇಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. “ಏನೇ ಆಗಲಿ, ಹಲಸಿನಿಂದ ಉಪಪದಾಯ ಪಡೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ ಎನ್ನುವುದು ಹಲವರಿಗೆ ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ. ಅದು ಉಪಯೋಗ

ರಹಿತ ಹಣ್ಣು ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದಷ್ಟು ಬದಲಾವಣೆ ಬಂದಿದೆ. ಐದು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ನಾವು ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತರಬೇತಿ ಆರಂಭಿಸಿದಾಗ ಗೇಲಿ ಮಾಡಿದವರೇ ಬಹಳ. ಆಗ ಹಲಸು ಅಸ್ವಸ್ಥ ಹಣ್ಣಾಗಿತ್ತು. ಬರಬರುತ್ತಾ ಈ ಭಾವನೆ ಬದಲಾಗಿ ಅದರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಜನ ಸ್ವೀಕರಿಸತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ.”

ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ, ಇವುಗಳ ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹತೆಗಿಂತಲೂ ಹಲಸಿನ ಜನಪ್ರಿಯತೆಗೆ ಅಡ್ಡಿಯಾಗಿರುವುದು ಸರಕಾರದ ನಿರುತ್ತೇಜನಕಾರಿ ನಿಯಮ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪುಳಿಕ್ಕನ್. “ಎಫ್‌ಪಿಓ ಪರವಾನಿಗೆ ಇಲ್ಲದೆ ಇವನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಅಂಗಡಿಯಲ್ಲೂ ಮಾರಾಟಕ್ಕಿಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಅದು ದೊಡ್ಡ ರಿಸ್ಕ್. ತಂತಮ್ಮ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯ ಮೇಲೆ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ರಂಗದ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಹಾರೋತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಈ ನಿಯಮ

ಬೇಳೆಯ ಬಹುಬಳಕೆ

ಸ್ವದೇಶಿ ತರಬೇತಿಯ ಪರಿಣಾಮ ಹಲಸಿನ ಬೇಳೆಯ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ, ಮನೆ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಅತಿ ಚಿಕ್ಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಾದರೂ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸಂಸ್ಥೆಯ ನಿರ್ದೇಶಕರು.

ಒಂದು ವರ್ಷ ಇಡಬಹುದಾದ ತೋರನ್, ಮಸಾಲಾ ಡ್ರೈ, ಪುಟ್ಟು ಪೊಡಿ, ಅವಲೋಸ್ ಪುಡಿಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಹುಡಿಗೆ ಬದಲು, ಸಾಂಬಾರಿನಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡೆಬೇಳೆಗೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ - ಇತ್ಯಾದಿ. ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಬೆಳೆ ಹಣ್ಣಾಗದ ತೊಳೆ ತಿರುವನಂತಪುರ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಅವಿಯಲ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ವರ್ಷ ಶೆಲ್ಫ್ ಲೈಫ್.



ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ತರಬೇತಿ

ಮೀಡಿಯಂ ಹಲಸಿನಿಂದ 100-150 ರೂ ಉಳಿತಾಯ

“ಇಂಗ್ಲೆಂಡ್, ಅಮೆರಿಕ ಮೊದಲಾದ ವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿರುವ ಕೇರಳಿಗರು ‘ಚಿಕ್ಕ (ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ) ಜ್ಯಾಮ್’ ತುಂಬಾ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ ಕೂಡಾ. ಹೀಗಾಗಿ ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘಗಳಿಗೆ ಮುಂಗಡ ಆದೇಶ ಕೊಟ್ಟು ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡು ಫಾರಿನಿಗೆ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಇವು ಅಂಗಡಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದೂ ಇಲ್ಲ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಕೋಚಿಕ್ಯೋಡ್ ಸ್ವದೇಶಿ ಸೆಂಟರಿನ ವಿನಿರಾಜ್. ಈ ಕೇಂದ್ರದ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಮೂರು ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘಗಳು ಸೀಸಿನಿನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡುತ್ತವೆ.

ಸ್ವತಃ ತರಬೇತಿದಾರ್ತಿಯೂ ಆಗಿರುವ ಕಾಯಂಕುಳಂ ಬಳಿಯ ಸುಧರ್ಮ ಬಾಬು (ಓದಿ, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಫೆಬ್ರವರಿ, 2008) ‘ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಿಂದ ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಹಲಸಿನಲ್ಲಿ 100ರಿಂದ 150 ರೂ. ಉಳಿತಾಯ ಮಾಡಬಹುದು. ಎಫ್‌ಪಿಓ ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಇನ್ನಷ್ಟೋ ಪಟ್ಟು ಮಾರಾಟ ಸಾಧ್ಯ. ಕನಿಷ್ಠ ಸರಕಾರಿ ಸ್ವಾಮ್ಯದ ಸಿವಿಲ್ ಸಪ್ಲೈ ಇಲಾಖೆಯ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್, ಮಾವೇಲಿ ಸ್ಟೋರ್, ಲಾಭಮ್ ಮೊದಲಾದವು ಇಂಥ ಹೋಮ್-ಮೇಡ್ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಅವಕಾಶ ಕೊಟ್ಟರೂ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಯೋಜನ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆಯ ಈ.ಪಿ.ಎಂ. ಕೋಯ ಈಚೆಗಿನ ವರೆಗೂ ತಮ್ಮದೇ ಹಿತ್ತಲ ಹಲಸಿನ ಮರಗಳ ಅಂದಾಜು 100 ಹಣ್ಣುಗಳ ಜೆಲ್ಲಿ, ಜ್ಯಾಮ್ ತಯಾರಿಸಿ 15,000 ರೂ. ಸಂಪಾದಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ‘ಇವುಗಳಿಗೆ ಚೆನ್ನೈಯಲ್ಲಿ ಭಾರೀ ಡಿಮ್ಯಾಂಡ್. ‘ಕೇರಳದ ಹಣ್ಣು ಅಂತ ಹಲಸು, ಅನಾನಸು ಅವರಿಗೆ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು ಇಲ್ಲಿ ಮಾರುವುದರ ಡಬಲ್ ಬೆಲೆಗೂ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ‘ಚೂಡ್ ಅಪ್ಪತ್ತೆ ಪೋಲೆ ವಿಟ್ಲ ಪೋನ್ಸ್’ (ಬಿಸಿ ಅಪ್ಪದ ಹಾಗೆ ಮಾರಿಹೋಗುತ್ತದೆ). ಎಫ್‌ಪಿಓ ಲೈಸೆನ್ಸ್ ಪಡೆದು ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದರೆ ನಡೆದೀತು.’

ತೋಟ್ಟುಮುಖಂ ಎಂ.ಎಂ. ಜೋಸೆಫ್ ಐದಾರು ವರ್ಷ ಸ್ವಂತ ಮರದ ಹಲಸಿನಿಂದ ಜ್ಯಾಂ, ಜೆಲ್ಲಿ ಮಾಡಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ‘ತ್ಯಾಜ್ಯವಾಗಿ ಎಸೆಯುವ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಭಾಗದಿಂದ ಮಾಡುವ ಜೆಲ್ಲಿ ನನಗೆ ತುಂಬಾ ಹಿಡಿಸಿತು. 250 ಗ್ರಾಮ್ ಜಾಡಿ 25 ರೂ.ಗೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದೆ”ಎಂದು ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕೌಟುಂಬಿಕ ಸಮಸ್ಯೆಯಿಂದ ಈ ಚಟುವಟಿಕೆ ಈಗ ಕುಗ್ಗಿದೆ.

ಸಡಲಿಸದೆ ಹೊರತು ದೊಡ್ಡ ಭವಿಷ್ಯ ಕಾಣುತ್ತಿಲ್ಲ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ಸಚಿವರುಗಳೊಡನೆ ಚರ್ಚಿಸಿ ಅವರಿಗೆ ಮನದಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟರೂ ‘ಜನರ ಆರೋಗ್ಯದ ವಿಚಾರ ಸರಕಾರದ ಜವಾಬ್ದಾರಿ’ ಎಂಬ ಕಾರಣವೊಡ್ಡುತ್ತಾ ಅಧಿಕಾರಶಾಹಿಗಳು ಅಡ್ಡ ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆಂತೆ.

ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಶಾಪ್‌ಗಳು ಸಿಗದಿರುವುದು ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಶಾಪವಿಮೋಚನೆಗೆ ಸದ್ಯದ ದೊಡ್ಡ ಅಡ್ಡಿ ಆಗಿರುವಂತಿದೆ. ❖

ಡಾ. ಜಾಕೊಬ್ ಪುಳಿಕ್ಕನ್

094471 54338

gcrdpulickan@gmail.com

ಶಿರಸಿ - ಕೃಷಿ ಮೇಳ

ಸ್ವರ್ಣವಲ್ಲಿ ಮಠ, ಸೋಂದಾ ಮೇ 6, 7.

ನರಸಿಂಹ ಜಯಂತಿ ಅಂಗವಾಗಿ ಕೃಷಿ ಮೇಳ. ಹೈನುಗಾರಿಕೆ, ಹಪ್ಪಳ ನಿರ್ಮಾಣ, ಜೇನು ಸಾಕಣೆ ತರಬೇತಿ; ಗೋಷ್ಠಿಗಳು; ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣ ಪ್ರದರ್ಶನ.

(08384) 279 359; 279 311

“ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಕುಲಿ ತಯಾರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರಾಸಾಯನಿಕ ಅಥವಾ ಬಣ್ಣ ಬೇಡ. ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟರೆ ನೀರಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾರ್ಚ್‌ನಿಂದ ಮೇ ವರೆಗೆ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮಿನ ಸೀಸನ್. ಕುಲಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವುದು ಆವಾಗಲೇ. ತಾಜಾ ಹಣ್ಣಿನಿಂದಲೇ ಮಾಡಬಹುದು”, ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿವಿಜ್ಞಾನ ಕೊಯ್ಲೋತ್ತರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ವಿಭಾಗದ ಕೆ.ಬಿ.ಸುರೇಶ್ ವಿವರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಈ ವಿಭಾಗ ಕಳೆದ ಐದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹತ್ತಾರು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು

ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿವಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕೆಲವು ಕುತೂಹಲಕಾರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಉದ್ದಿಮೆದಾರರನ್ನು ಕಾಯುತ್ತಿದೆ.

ಆರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಬಳಸಬಹುದು. ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಈ ಯತ್ನ ಆಗಿಲ್ಲ. ಬೇಗನೆ ನಮಗೆ ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ಯಂತ್ರ ಬರಲಿದೆ.”

ಮರದಿಂದ ಮರಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣ,



ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಜ್ಯೂಸ್



ಶ್ರೀಖಂಡ



ಕುಲಿ

ಉ.ಭಾರತೀಯರನ್ನು ಸೆಳೆಯಲು

ಹಲಸಿನ ಶ್ರೀಖಂಡ್, ಕುಲಿ

ಮಾಡಿದೆ. ವಿಶಿಷ್ಟ ಅನ್ನುವಂಥದ್ದು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಶ್ರೀಖಂಡ್, ಕುಲಿ ಮತ್ತು ಕುಡಿಯಲು ಸಿದ್ಧವಾದ ಪೇಯ. ಕೊನೆಯದಕ್ಕೆ ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲಿ 2 ತಿಂಗಳು, ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಅದರ ದುಪ್ಪಟ್ಟು ಶೆಲ್ಫ್‌ಲೈಫ್.

ಕುಲಿ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ನೈಜ ಹಣ್ಣಿನ ಮಾವಿನ ಕುಲಿ ಮಾತ್ರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಶ್ರೀಖಂಡ್ ಗುಜರಾತಿನಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ. ತಯಾರಿಸಿ 40 - 50 ದಿನ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನದೂ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಮುಲ್ ಸ್ಟಾಬಿಲೈಸರ್‌ಗಳನ್ನು ಮಾರುತ್ತಿದೆ. ‘ರಕ್ಷಾಬಂಧನದಂದು ಮತ್ತು ದಸರಾದಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಖಂಡಕ್ಕೆ ಭಾರೀ ಬೇಡಿಕೆ’ ಸುರೇಶ್ ಬೊಟ್ಟುಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಮೂರೂ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ವಿವಿ ಸ್ಟಾಂಡರ್ಡ್‌ಮಾಡಿದ್ದು ವಾಣಿಜ್ಯಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲು ಸಿದ್ಧ. ‘ಹಾಗೆ ಮಾಡುವಾಗ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಅಗತ್ಯವಾದ ಒಂದಷ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ, ಪ್ರಯೋಗ ಬೇಕಾಗಬಹುದು’ ಎನ್ನುವುದು ವಿಭಾಗ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಡಾ. ವಿ. ಪಳನಿಮುತ್ತು ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

‘ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಸದ್ಯಕ್ಕೆ ಸೀಸನ್‌ನಲ್ಲಷ್ಟೇ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ. ಪಲ್ಪ್ ಮಾಡಿ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಟ್ಟರೆ

ಪರಿಮಳ, ರುಚಿ, ಗುಣ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲೂ ಇವು ಬದಲಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಒಂದು ಸವಾಲು. ಆದರೆ ಮಲೇಶ್ಯಾ, ಇಂಡೋನೇಶ್ಯಾ, ವಿಯೆಟ್‌ನಾಂ, ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್, ಫಿಲಿಪೈನ್ಸ್ ಮೊದಲಾದ ಚಿಕ್ಕ ದೇಶಗಳು ಈಗಾಗಲೇ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣನ್ನು ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಮಾರುವುದರಲ್ಲಿ ಗಣನೀಯ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಿವೆಯಲ್ಲಾ?

ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಉತ್ತರ ಭಾರತೀಯರನ್ನು ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದೇ. ಈಶಾನ್ಯ ಭಾಗ ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದೆಡೆ ಹಲಸು ಅಷ್ಟಾಗಿ ಇಲ್ಲ; ಪೂರ್ವಾಗ್ರಹವೂ ಇಲ್ಲ. ಉತ್ಪನ್ನ ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದರೆ ಕ್ಲಿಕ್ ಆಗಬಹುದು. “ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮಿನ ಬಗ್ಗೆ ಈ ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಗಮನ ಹರಿಸುತ್ತೇವೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸುರೇಶ್. ಹಿಂದೆ ಅಮುಲ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಕಂಪೆನಿಯಲ್ಲಿ ದುಡಿದ ಅನುಭವ ಇವರ ಬೆಂಬಲಕ್ಕಿದೆ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಬಾರ್, ಹಲ್ವ, ಕ್ಯಾಂಡಿ, ಹಲಸಿನ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಹಪ್ಪಳ, ಚಿಪ್ಸ್ ಹಾಗೂ ಬೀಜದ

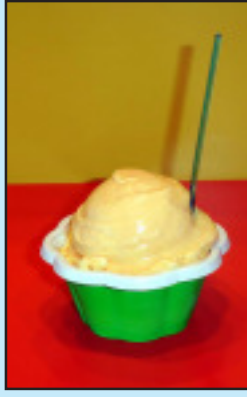


ಹಲಸಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೊಂದಿಗೆ ಡಾ.ಮುನಿಶಾಮಣ್ಣ ಮತ್ತು ಕೆ.ಬಿ.ಸುರೇಶ್ (ಬಲ)

ಪುಡಿಯಿಂದ ಬಿಸ್ಕೆಟ್, ಕಪ್ ಕೇಕ್ ಮೊದಲಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನೂ ಈ ವಿಭಾಗ ತಯಾರಿಸಿದೆ. ವಿಭಾಗದಲ್ಲಿ ಆರು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿದ್ದಾರೆ.

ದೊಡ್ಡ ಕೊರತೆ ಎಂದರೆ ವಿವಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೊರಪ್ರಪಂಚಕ್ಕೆ ಗೊತ್ತೇ ಇಲ್ಲ. ಆಹಾರೋದ್ಯಮಿ ಮತ್ತು ಮಾಧ್ಯಮದವರಿಗೆ ಆಯ್ದ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿ ಸಲಹೆ-ಸೂಚನೆ ಪಡೆಯಲೆಂದೇ ಒಂದು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಏರ್ಪಡಿಸಬಾರದೇ? ಮೌಲ್ಯ ವರ್ಧನೆಯ ಹಾದಿಗೆ ಇದು ಒಂದಷ್ಟು ವೇಗ, ಹೊಸ ಹುಮ್ಮಸ್ಸು ಕೊಡಬಹುದು.

ಡಾ.ವಿ.ಪಳನಿಮುತ್ತು
(080) 2333 0153 - ಎಕ್ಸ್‌ಟೆನ್ಸ್‌ನ್ 345
palanimuthuv@gmail.com



ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆ, ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಮತ್ತು ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಸವಿಯುತ್ತಿರುವ ಅಮೆರಿಕನರು.

ಕ್ಯಾಲಿಫೋರ್ನಿಯಾದ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಅಂಗಡಿಯೊಂದು ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ (ಹಹ) ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದೆ. ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ತಿಂದು ಗೊತ್ತಿರುವವರನ್ನಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಈ ರುಚಿ-ಪರಿಮಳಕ್ಕೆ ಹೊಸಬರಾದ ಒಂದಷ್ಟು ಅಮೆರಿಕನ್ನರ ಮನವನ್ನೂ ಇದು ಗೆದ್ದಿದೆ.

ಸ್ಯಾಫ್ರನ್‌ಸ್ಪಾಟ್ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಈ ರೆಸ್ಪಾರೆಂಟ್, ಸ್ಮಿತಾ ವಸಂತ್ ಎಂಬ ಭಾರತೀಯ ಮೂಲದ ಮಹಿಳೆಯರು. “ಮುಂಬಯಿಯ ನನ್ನ ಬಾಲ್ಯದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ತಿಂದ ನೆನಪಿದೆ. ಅದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಲು ತುಂಬ ರಗಳೆ. ಆದರೆ ತಿನ್ನುವುದು ಸ್ವರ್ಗಸಮಾನ! ಅಮ್ಮ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಹಲಸಿನ ಭಾಜಿ ಅದ್ಭುತವಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯಳಾದ ನನ್ನ ಇಷ್ಟದ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಅದೂ ಒಂದು”, ಸ್ಮಿತಾ ನೆನೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ನೈಸರ್ಗಿಕ; ಪ್ರಿಸರ್ವೆಟಿವ್ ಬಳಕೆಯಿಲ್ಲ. ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳ ತಾಜಾ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ಸಿಗುತ್ತದಂತೆ. ಆದರೆ ಆರೋಗ್ಯದ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಇವರು ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸಿದ್ದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ತಾಜಾ ಹಣ್ಣು ಬಳಸುವಲ್ಲಿ ಇರುವ ರಿಸ್ಕುಗಳೇನು? “ಹಣ್ಣನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಹ್ಯಾಂಡಲ್ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯದಿದ್ದರೆ ಸೋಂಕು ತಗಲಬಹುದು. ಪರಿಮಳ, ಸಿಹಿ ಒಂದೇ ಥರ ಇಲ್ಲದಿರಬಹುದು. ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಎನ್‌ಜೈಮು ಗಳಿಂದ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮಿನ ಸಾಂದ್ರತೆ ಬದಲಾಗ ಬಹುದು; ಅಂಟಂಟಾಗಬಹುದು.”

ಸ್ಮಿತಾ ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡಿನಿಂದ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಫ್ರೋಜನ್ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. “ನಿಜವಾಗಿ ನನಗೆ ಭಾರತದಿಂದ ಬರುವ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತಿತರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಬಳಸಲು ಉಮೇದು. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಮಾತ್ರ ಅಪ್ಪಟ ಭಾರತೀಯ ರುಚಿ ಸಿಗಬಲ್ಲದು.”

ವಾಣಿಜ್ಯಿಕ ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿನ ಭಾರತೀಯ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಇವರೇ ಹರಿಕಾರರು. “ಇಲ್ಲಿನ ವಿಯೆಟ್ನಾಮೀಸ್ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ನೋಡಿದ್ದೇನೆ. ಆದರೆ ಅದರಲ್ಲಿ ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್‌ನ ಪರಿಮಳ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಇಲ್ಲ. ನನ್ನದರ ಸುಧಾರಣೆ

ಸಾಧ್ಯತೆಯ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕಾಗಿ ನಾನು ಬೇರೆಬೇರೆ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್‌ಗಳ ರುಚಿ ನೋಡುತ್ತಲಿರುತ್ತೇನೆ. ಫಿಲಿಪಿನೋ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಸವಿದಿದ್ದೇನೆ. ಅದು ಚೆನ್ನಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಪರಿಮಳ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿದಂತೆ ಇರಲಿಲ್ಲ.”

‘ವಿಯೆಟ್‌ನಾಮ್ ಮತ್ತು ಫಿಲಿಪೈನ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಫಿಲಿಪಿನೋ ಸಮುದಾಯದವರು ಇದನ್ನು ತುಂಬಾ ಮೆಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ನನ್ನ ಕೆಲವು ಫಿಲಿಪಿನೋ ಸ್ನೇಹಿತರು ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮಿಗಾಗಿಯೇ ನಮ್ಮ ರೆಸ್ಪಾರೆಂಟಿಗೆ ಬರುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತೀಯರು, ವಿಯೆಟ್ನಾಮಿಗರು – ಹೀಗೆ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿ ಗೊತ್ತಿರುವವರಿಗೆಲ್ಲಾ ಈ ಉತ್ಪನ್ನವೂ ಇಷ್ಟವೇ.”

ಸ್ಮಿತಾ ಸದಾ ಪ್ರಯೋಗಶೀಲೆ. ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಮಾಡತೊಡಗಿ ಮೂರು ವರ್ಷ. ಹಿಂದೆ ಅವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅತಿಥಿಗಳು ಇವನ್ನು ತುಂಬ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಮರ್ಷಿಯಲ್ ರಂಗಕ್ಕೇರಲು ಇದೇ ಪ್ರೇರಣೆ. ಮಗಳಂದಿರಾದ ನಿಕಿತಾ, ಮೋನಿಕಾರ ಹೆಸರನ್ನಾಧರಿಸಿ ಕಂಪೆನಿ ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ‘ನೀಮೋ ಎಕ್ಸಾಟಿಕ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್’ ಎಂಬ ಹೆಸರು. 2001ರಲ್ಲಿ ರೆಸ್ಪಾರೆಂಟ್ ಮತ್ತು ಸಮಾರಂಭಗಳಿಗೆ ರಖಂ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಪೂರೈಸಲು ಆರಂಭ. ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷ ಹಿಂದೆ ತನ್ನದೇ ಸ್ಯಾಫ್ರನ್‌ಸ್ಪಾಟ್ ರೆಸ್ಪಾರೆಂಟ್ ಸುರು.



ಸ್ಮಿತಾವಸಂತ್ ತಮ್ಮ ರೆಸ್ಪಾರೆಂಟಿನಲ್ಲಿ

ಸ್ಮಿತಾರ ಹಲಸಿನ ಆಸಕ್ತಿ ನೋಡಿ. ನೆನಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ ಅವರು, ‘ಬ್ರೆಜಿಲಿಗೆ ಪ್ರವಾಸ ಹೋಗಿದ್ದಾಗ ಅಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಹಲಸಿನಮರ ಕಂಡೆ. ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಅರಣ್ಯೀಕರಣದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳ ಹಲಸಿನಮರ ನೆಟ್ಟಿದ್ದರು ಎಂದು ಗೃಡ್ ತಿಳಿಸಿದ. ಈಗ ಇವಕ್ಕೆ ಯಾರೂ ಗಮನ ಕೊಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಸಿಗಲಿಲ್ಲ.’

ಕೊಕೊನಟ್ ಮತ್ತು ಬಾಳೆಹಣ್ಣು – ಏಲಕ್ಕಿಯದು ಸ್ಯಾಫ್ರನ್‌ಸ್ಪಾಟಿನ ಇನ್ನೆರಡು ವಿಶಿಷ್ಟ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್. ಕೊಕೊನಟ್ ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯ. ಇದಕ್ಕೆ ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸಿದ ತೆಂಗು ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ಹಾಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಅಂದ ಹಾಗೆ, ನೂರರಷ್ಟು ಫ್ಲೇವರ್‌ಗಳ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ತಯಾರಿಸುವ ಸ್ಮಿತಾ ಅವರ ಸ್ವಂತದ ಫೇವರಿಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಜ್ಯಾಕ್‌ಫ್ರೂಟ್‌ನದೂ ಒಂದು.

smिता@saffronspot.com
www.saffronspot.com

ತುಮಕೂರಿನ ಪಾವನ್ ಸ್ಟೋರ್ ಬಳಿ ನಿಂತಿದ್ದೆ. ಯಾವ ಸ್ಟೀಟ್ ಕೊಳ್ಳುವುದು ಎಂಬ ಗೊಂದಲ. ಪಕ್ಕದ ಗಿರಾಕಿಯೊಬ್ಬರು 'ಒಂದು ಕಿಲೋ ಹನಿಮೂನ್ ಡಿಲೈಟ್ ಕೊಡಿ' ಎಂದರು. ಅರೆರೆ ಇದ್ಯಾವುದು ಹೊಸ ಸ್ಟೀಟ್? ಹೊಸದಾಗಿ ಮದುವೆಯಾದವರಿಗಿಂದೇ ಮಾಡಿರಬಹುದೇ ಎಂಬ ಗುಮಾನಿ. ಗಿರಾಕಿ ಹೋದ ನಂತರ ಗುಟ್ಟಾಗಿ ಅಂಗಡಿ ಮಾಲಿಕರನ್ನು ಕೇಳಿದೆ. ಅವರು ನಗುತ್ತಾ

ನಂತಿದೆ. ಜೇನುತುಪ್ಪ ಹಾಕುತ್ತೇವೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಸ್ವಲ್ಪ ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿರಲಿ ಅಂತ ಈ ರೊಮ್ಯಾಂಟಿಕ್ ಹೆಸರು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಸೀತಾರಾಮ್ ಮೂಲತಃ ಕುಂದಾಪುರದವರು. ತುಮಕೂರಿಗೆ ಬಂದು ಅರ್ಧ ಶತಮಾನ ಸಂದಿದೆ. ತಂದೆಯವರಿಂದ ಅಂಗಡಿ ಪ್ರಾರಂಭ. ಇಲ್ಲಿ ಎರಡು ಅಂಗಡಿಗಳಿವೆ. ನಗರದಲ್ಲೇ ಜನಪ್ರಿಯ. ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಖಾತ್ರಿ, ಹೊಸಹೊಸ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ ನೀಡಬೇಕೆಂಬ

ಸ್ವಾಕ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 150 ಕಿಲೋ. ಒಂದು ಕಿಲೋ ಒಣಗಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ 15 ರಿಂದ 18 ಕಿಲೋ ಬರ್ಫಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಎರಡು ದಿನಕ್ಕೊಮ್ಮೆ 15 ಕಿಲೋ ತಯಾರಿಕೆ. ತಿಂಗಳಿಗೆ ಮೂರೂವರೆಯಿಂದ ಐದು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ವರೆಗೂ. ಬೆಲೆ 160 ರೂ.

'ಹನಿಮೂನ್ ಡಿಲೈಟ್' ಹಲಸಿನ ಬರ್ಫಿ ಅಂತ ಸವಿಯುವವರಿಗೆಲ್ಲಾ ಗೊತ್ತೇ? "ಖಂಡಿತ. ಹಾಗೆ ಹೇಳಿ ರುಚಿ ತೋರಿಸಿಯೇ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದೇನೆ".

'ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದಲೂ ಜನ ಬಂದು ಕೊಳ್ಳುವುದುಂಟು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸೀತಾರಾಮ್. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದವರೂ ಇವರ ಗ್ರಾಹಕರು.

ವರ್ಷವಿಡೀ ಹಲಸಿನ ಬರ್ಫಿ



ಹನಿಮೂನ್ ಡಿಲೈಟ್ ವ್ಯಾಪಾರಿನಾಮದ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ಬರ್ಫಿ



ಸೀತಾರಾಮ್

ಒಣ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಬಳಸಿ ವರ್ಷವಿಡೀ ಬರ್ಫಿ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟ. ತಿಂಗಳಿಗೆ ಮೂರೂವರೆಯಿಂದ ಐದು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್. 'ಪಾವನ್ ಸ್ಟೋರ್'ನ ಸೀತಾರಾಮರದು ರಾಜ್ಯಕ್ಕೇ ದೊಡ್ಡ ಸಾಧನೆ.

'ಹಲಸಿನ ಬರ್ಫಿ ಸಾರ್, ಎಲ್ಲರೂ ತಿನ್ನಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಾ ಸ್ಯಾಂಪಲ್ ಕೊಟ್ಟರು. ಇತರ ಬರ್ಫಿಗಳಿಗಿಂತ ಒಂದು ಕೈ ಮಿಗಿಲೇ ಅನ್ನಬಹುದಾದ ರುಚಿ.

ಹಲಸಿನ ತೊಳೆಯಿಂದ ಇಷ್ಟು ರುಚಿಕಟ್ಟಾದ ಬರ್ಫಿ ಮಾಡಬಹುದೆಂದು ಆಗಲೇ ತಿಳಿದಿದ್ದು. ಮಾಲಿಕ ಸೀತಾರಾಮ್ ಪ್ರಕಾರ ರಾಜ್ಯದ ಬೇರೆಲ್ಲೂ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಹಲಸಿನ ಬರ್ಫಿ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಉದಾಹರಣೆ ಇಲ್ಲ. ಇವರು ಮಾಡತೊಡಗಿ ಮೂರು ವರ್ಷ. ಒಣಗಿಸಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಖೋವಾ, ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ಜೇನುತುಪ್ಪ ಒಳಸುರಿಗಳು. 'ಆಕಾರ ತುಸು ಲವ್ ಸಿಂಬಲ್'

ಬಯಕೆ. ಅದರ ಫಲವೇ ವರ್ಷವಿಡೀ ಹಲಸು ಮತ್ತು ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಬರ್ಫಿ. ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಬರ್ಫಿಯೂ ಭಿನ್ನ. ಇದಕ್ಕಿವರು ಬಳಸುವುದು ಒಣಗಿಸಿದ ಬಾಳೆ

ಚಿತ್ರ-ಲೇಖನ:

ಮಲ್ಲಿಕಾರ್ಜುನ ಹೊಸಪಾಳ್ಯ

ಹಣ್ಣಿನ ಚೂರು.

ಬರ್ಫಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಒಣ ಬಾಳೆ ಮತ್ತು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಶಿರಸಿಯ ಸೋಂದಾದಿಂದ ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಹಲಸು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಷ್ಟೇ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ತರಿಸಿ



ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಬರ್ಫಿ

ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ತುಮಕೂರು ಮಾರ್ಗವಾಗಿ ಪಯಣಿಸುವವರು ಇಲ್ಲಿನ ಸಿಹಿ ಕೊಂಡು ಹೋಗುವುದು ವಾಡಿಕೆ. ಹಬ್ಬದ ಸೀಸನ್ನಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ.

ಹಲಸು ಬರ್ಫಿಗೆ ವರ್ಷದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 50 ಕಿಲೋ ತರಿಸುತ್ತಿದ್ದವರಿಗೆ ಈಗ ಅದರ ಮೂರು ಪಟ್ಟು

ಬೇಕು. 'ಇದನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಮಾಡಿದರೆ ಅಪಾರ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಪರವೂರುಗಳಲ್ಲಿನ ಸ್ನೇಹಿತರ ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೂ ವಿಸ್ತರಿಸಬಹುದು, ಆದರೆ ಒಣ ಹಲಸು ಮಾಡಿಕೊಡುವವರು ಹೆಚ್ಚು ಪೂರೈಸಲು ತಯಾರಿಲ್ಲ' ಎನ್ನುವುದೇ ಸಮಸ್ಯೆ. ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಬಿಡಿಸಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಒಣಗಿಸುವುದು ತುಂಬಾ ಶ್ರಮ ಬೇಡುವ ಕೆಲಸ.

ಹಲಸು ಬರ್ಫಿಗಿಂತಲೂ ಮುಂಚೆ ಪ್ರಾರಂಭ ಸಿದ್ದು ಬಾಳೆ ಬರ್ಫಿ. ಆರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ. ಕಿಲೋಗೆ ರೂ. 140. ಬಾಳೆ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ವಾರ ವಾರ ಒಣ ಹಣ್ಣು ತರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸ್ವರ್ಣವಲ್ಲಿ, ವಾದಿರಾಜರ ಮಠ ಮತ್ತು ಕೆಲ ದೇವಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ ಒಣ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಪ್ರಸಾದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಕೊಡುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದ್ದರು. ಅದರಿಂದ ಬರ್ಫಿ ಮಾಡಬಾರದೇಕೆ ಅನಿಸಿತು. ಬಾಳೆ ಬರ್ಫಿ ರೂಪುಗೊಂಡ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಇದು. ತಾಜಾ ಬಾಳೆಹಣ್ಣೇ ಸಿಗುವಾಗ ಒಣ ಹಣ್ಣಿನಿಂದೇಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ? 'ಒಣ ಹಣ್ಣಿನದಕ್ಕೆ ರುಚಿ ಜಾಸ್ತಿ.' ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಚೆನ್ನಾಗಿಯೇ ಇದೆ. ಹಲಸಿನದರ ಸ್ವಲ್ಪವಷ್ಟೇ ಹಿಂದೆ.

'ಅಂಗಡಿ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಗಮನ ಕೊಡಬೇಕಾದ್ದರಿಂದ' 'ಹಲಸು ಮೇಳ'ಗಳಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದು. ಮುಂಗಡ ಆರ್ಡರ್ ಕೊಟ್ಟರೆ ತಯಾರಿಸಿಕೊಡಲು ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ.

ಎರಡೂ ಬರ್ಫಿಗಳ ಶೆಲ್ಫ್‌ಲೈಫ್ ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದೆ. ಹತ್ತು ದಿನಕ್ಕೆ ಏನೂ ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. 'ಇನ್ನಷ್ಟು ಕಾಲ ಉಳಿಯುವಂತೆ ಮಾಡಬೇಕಿದೆ.'

ತುಮಕೂರು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಧಾರಾಳ ಹಲಸು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೂ ದೂರದ ಶಿರಸಿಯಿಂದ ಒಣ ಹಣ್ಣು ತರಿಸಲು ಕಾರಣ? 'ಇಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಡ್ರೈ ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲೇ ಸಿಕ್ಕುವುದಾದರೆ ಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆ.'

ರೈತರು ಹಲಸು ಬೆಳೆಸಿ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಬಗ್ಗೆ ವಿಷಾದವಿದೆ. ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಕುರಿತು ಅವರ ನಿರಾಸಕ್ತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಬೇಸರವೂ. "ಯಾರಾದರೂ ಒಣ ಹಲಸು ನಿರಂತರ ಪೂರೈಸಿದರೆ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ಬರ್ಫಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಅದಕ್ಕೂ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಒಣ ಹಲಸಿನ ಮತ್ತು ಬಾಳೆಹಣ್ಣನ್ನು ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಕೆಟ್ ಮಾಡಬಹುದು.'

ಭಿನ್ನವಾಗಿ ಯೋಚಿಸುವ ಸೀತಾರಾಮ್ ಮನದೊಳಗೆ ಈಗ ಸುಳಿಯುತ್ತಿರುವುದು ಏನು ಗೊತ್ತೇ? ಸಪೋಟ ಬರ್ಫಿ. ನೋಡುತ್ತಿರಿ, ಸೀತಾರಾಮರ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಮತ್ತು ಇತರ ಬರ್ಫಿಗಳು ತುಮಕೂರಿಗೇ ಖ್ಯಾತಿ ತರುವ ದಿನ ದೂರ ಇಲ್ಲ.

ಪಾವನ್ ಸ್ಟೋರ್,
ಕೆ.ಎಸ್.ಆರ್.ಟಿ.ಸಿ. ಬಸ್ ಸ್ಟಾಂಡ್ ಎದುರು,
ತುಮಕೂರು.
98454 30750

ಸುಳಿವು: ಎಂ.ಮನೋರಮಾ ಜೋಶಿ,
CAM ಫಲೋ.



'ಗೋಕುಲ್ ಫ್ರಫ್ಟ್ಸ್'ನ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಚಿಪ್ಸ್ (ಮೇಲೆ ಎಡ),
ಅದರಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಡುಬು (ಬಲ, ಮೇಲೆ) ಮತ್ತು ಮುಳುಕ

ಹಣ್ಣು ಚಿಪ್ಸ್ ಉದ್ಯಮಿಗೆ ಮೂರು ವರ್ಷ

ದೇಶದಲ್ಲೇ ಇಂಥ ಹಲಸಿನ ಉದ್ಯಮಿ
ಬೇರೊಂದಿಲ್ಲ.

ಅಮಾಸೆಬೈಲಿನ ಕೊಡ್ಲಿ ಕುಟುಂಬದ 'ಗೋಕುಲ್ ಫ್ರಫ್ಟ್ಸ್ ಪ್ರೈ. ಲಿಮಿಟೆಡ್'ನ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿ ಉದ್ಯಮಿಗೆ (ಓದಿ, ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಜನವರಿ 2007) ಈಗ ಮೂರನೇ ವರ್ಷ. ದೇಶದಲ್ಲೇ ಹಲಸಿನ ಇಂಥ ಉದ್ಯಮಿ ಬಹುಶಃ ಬೇರೊಂದಿಲ್ಲ.

ಏಪ್ರಿಲ್ ಕೊನೆಗೆ ಆರಂಭವಾಗುವ ಚಿಪ್ಸ್ ತಯಾರಿ ಆಗಸ್ಟ್ ವರೆಗೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಇವರು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ನೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕೇರಳದ ಮಲಪ್ಪುರಮ್ ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದ ಬರುವ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಲೋಡನ್ನು. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ - ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ತೂಕದ ಪ್ರತಿ ಕಿಲೋಗೆ 4

ಫಾಲೋಅಪ್

ರೂ. ಮಳೆ ಬಿದ್ದ ನಂತರ 2.50 ರೂ. ಪಾವತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಹಲಸಿಗೆ 30ರಿಂದ 40 ರೂ. ಆಗುತ್ತದೆ. ದಿನದ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಇವರಿಗೆ 3ರಿಂದ 4 ಟನ್ ಹಲಸು ಬೇಕು.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಾಡಲು ಬೇರೊಂದು ಸಂಸ್ಥೆಯೊಂದಿಗೆ ಇವರು ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಒಪ್ಪಂದದ ಅವಧಿ ಮುಗಿದಿದೆ. ಈಗ 50 ಗ್ರಾಮಿನ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ 25 ರೂ.ಗೆ, 100ರದು 50 ಕ್ಕೆ ಬಿಕರಿ. ಅಲ್ಪಮನಿಯಮ್ ಫಾಯಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನೈಟ್ರೋಜನ್ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್. ಬೆಂಗಳೂರು, ಹೈದರಾಬಾದಿನ ವಿಮಾನ ನಿಲ್ದಾಣಗಳಲ್ಲೂ ಮಾರಾಟಕ್ಕಿದೆ.

ಆರು ತಿಂಗಳ ಶೆಲ್ಫ್‌ಲೈಫ್. ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಕಿಲೋದ ಪ್ಯಾಕಿನಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಬೇಕಾದಾಗ ಚಿಕ್ಕ ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ಗಳಿಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ.

"ಆರಂಭದಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸುಧಾರಿಸಿದೆ. ಆದರೆ ಸಾಲದು. ಒಬ್ಬರು ರಫ್ತುದಾರರ ಮೂಲಕ

ನ್ಯೂಜಿಲ್ಯಾಂಡ್, ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾಗಳಿಗೆ ಕಳಿಸಿದೆವು. ಆದರೆ ಆ ಬೆಲೆ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಕವಲ್ಲ. ಇದೇ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಲೇಬರ್ ಸಾಕಾಗುವ ಕಾಬೂಲಿ ಕಡ್ಲೆ, ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರಲ್ಲೊಬ್ಬರಾದ ಕಿಶೋರ್ ಕುಮಾರ್ ಕೊಡ್ಲಿ.

ಆಫ್-ಸೀಸಿನಲ್ಲಿ ಈ ಚಿಪ್ಸ್‌ನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪಾಯಸ, ಪ್ರಥಮಮ್, ಮುಳುಕ, ಕಡುಬು ಇತ್ಯಾದಿ ಮಾಡಲು ಅನುಕೂಲ. ತಾಜಾ ಹಣ್ಣು ಸಿಗದಿದ್ದಾಗ ಕಡುಬು ಮಾಡಲೆಂದೇ ಬೆಂಗಳೂರಿನ 'ಅಡಿಗಾಸ್' ಹೋಟೆಲ್ ಶೃಂಖಲೆಯವರು ಕಳೆದ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಖರೀದಿಸಿದ್ದರಂತೆ.

ಥಾಯ್‌ಲ್ಯಾಂಡಿನಲ್ಲಿ ನೂರು ಗ್ರಾಮ್ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಚಿಪ್ಪಿಗೆ 100 ರೂ. ಬೆಲೆಯಿದೆಯಂತೆ. ಸಿಂಗಾಪುರದಲ್ಲೂ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆಯಂತೆ. 'ಆದರೆ ಇಲ್ಲಿ ಈಗ ನಾವು ಇಟ್ಟ ದರವೇ ಹೆಚ್ಚು ಎಂದು ಕೆಲವರು ಗೊಣಗುತ್ತಾರೆ. ಹಣ್ಣು ಬಿಡಿಸಲು ಆಳುಗಳ ಕೊರತೆ ತೀವ್ರವಾಗಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ತಮ್ಮ ಕೃಷ್ಣಕುಮಾರ್ ಕೊಡ್ಲಿ.

ಹಣ್ಣಿಗೆ ಬದಲು ಬೆಳೆದ ಹಲಸಿನ ಸೊಳೆಯನ್ನು ಈ ಯಂತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ನಿರ್ಜಲೀಕರಿಸಬಹುದು. ಅದನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದರೆ ಅಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸಲು ಸಾಧ್ಯ. ಆದರೆ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿ ಗಿರಾಕಿ ಇದ್ದಾರೆಯೇ ಎನ್ನುವುದು ಕೊಡ್ಲಿ ಸೋದರರ ಸಂದೇಹ.

ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ, ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತೀಯರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇರುವ ಪರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಚಿಪ್ಪಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಬರಬಹುದು. ❖

(08259) 286 249, 284 637,
98806 07105
kodgikodgi@rediffmail.com

“ಸಣ್ಣ ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಹಿಡಿದು ಕಾಲೇಜು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳ ವರೆಗೂ ಇದಕ್ಕೆ ಗಿರಾಕಿಗಳಿದ್ದಾರೆ”, ಪತ್ರನಾಂತಿಟ್ಟ ಅಜಿತಾಮಣಿ (41) ಖುಷಿಯಿಂದ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಸಿಪ್-ಅಪ್ ಎಂಬ ಹೊಸ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನೇ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದು ವರ್ಷದಿಂದ.

ಐಸ್‌ಕ್ರಾಂಡಿಯಂತೆ ಚೀಪಿ ತಿನ್ನುವ ವಸ್ತುವಿದು. ನಿಜವಾದ ಹಣ್ಣು ಬಳಸುವುದು ವಿಶೇಷ. ನಾಲ್ಕು ಪಾಲು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಒಂದು ಭಾಗ ಅನಾನಸು ಮಿಶ್ರಣ. ಉಳಿದ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಮಾರುವ ಸಿಪ್-ಅಪ್‌ನ ಪ್ರಮಾಣದ ಒಂದೂವರೆ ಪಾಲು ಇದರಲ್ಲಿದೆ. ಬೆಲೆ ಒಂದೂವರೆ ರೂ.

ಅಜಿತಾಮಣಿ ಸಿಪ್-ಅಪ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲಸು ಮತ್ತಿತರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದಿದ್ದು ಕಳೆದ ಜೂನಿನಲ್ಲಿ. ಪತ್ರನಾಂತಿಟ್ಟ ಕೇವೀಕೆಯಲ್ಲಿ. 2008 ಮಾರ್ಚ್‌ನಿಂದ ತಯಾರಿ ಸುರು.

ಅಂದಾಜು ಐದು ಚದರ ಕಿಲೋ ಮೀಟರ್ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯ ಮಲೆಯಾಳ ಪುರ ಪಂಚಾಯತ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ. ಕೇವೀಕೆಯ ಗೃಹ ವಿಜ್ಞಾನ ತಜ್ಞೆ ಶಾನಾ ಹರ್ಷನ್ ಕಣ್ಣೋಟದಲ್ಲಿ ಮೌಲ್ಯ ವರ್ಧನೆ. ಗಂಡನ ಸ್ಕೂಟರ್ ಎರವಲು ಪಡೆದು ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ವಿತರಣೆ.

ಕೇರಳದ ಒಂದು ಪಂಚಾಯತ್ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯೊಳಗೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಅಂದಾಜು 18,000 ರೂ.ಯ ಸಿಪ್-ಅಪ್ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹಿಡ್-ಅಪ್



ತಯಾರಿಯಲ್ಲಿ ಅಜಿತಾಮಣಿ



ಸಿಪ್‌ಅಪ್ ಮತ್ತಿತರ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು.

ಶಾಲೆ, ಕಾಲೇಜು, ದೇವಸ್ಥಾನ, ಇತ್ಯಾದಿ ಆಯ್ದ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಬಳಿಯ ಹದಿನೈದು ಚಿಲ್ಲರೆ ಅಂಗಡಿಗಳಿಗೆ ಸಿಪ್-ಅಪ್ ಪೂರೈಕೆ. ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಮಾರಬೇಕು.

“ನೈಜ ಹಣ್ಣಿನದಾದ ಕಾರಣ ಇಷ್ಟ ಪಡುವವರಿದ್ದಾರೆ.” ಮೊದಮೊದಲು ವಾರಕ್ಕೆ ಐನೂರು ಸಿಪ್-ಅಪ್ ಬಿಕರಿ. ಈಗ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ವಾರಕ್ಕೆ ಸಾವಿರ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಬೇರೆ ಹಣ್ಣುಗಳದೂ ಮಾಡುವುದಿದ್ದರೂ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನದಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆ ಬೇಡಿಕೆ. ಒಟ್ಟು ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಪಾಲು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನದೇ.

“ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟರೆ ಋತು ಕಳೆದ ನಂತರವೂ

ಸಿಪ್-ಅಪ್ ತಯಾರಿಸಲು ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಸೀಎಫ್‌ಟೀಆರ್‌ಐ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಬಳಸಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ತಯಾರಿಸಿ ಕನಿಷ್ಠ ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣತೆಯಲ್ಲೇ ಇಡಬಹುದು” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶಾನಾ.

ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲೂ ಸಿಪ್-ಅಪ್‌ಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಪೂರ್ತಿ ಇಲ್ಲವಾಗುವುದಿಲ್ಲವಂತೆ. ವಾರಕ್ಕೆ 250 ಮಾರಿ ಹೋಗಲು ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲ. ಅಜಿತಾಮಣಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಇತರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಜಾಮ್, ಸ್ವಾಷ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನೂ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಕೇವೀಕೆ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲೇ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುವ ಕಾರಣ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಭರವಸೆ, ಪರವಾನಿಗೆ,

ಲೇಬಲ್ ಎಲ್ಲವೂ ಕೇವೀಕೆಯದು. ಸ್ವಾಶ್ರಯ ತನಿಮಾ ಎಂಬ ಹೆಸರು.

ಕಳೆದ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ - ಮಾರ್ಚ್‌ನಿಂದ ಮೇ ವರೆಗೆ ಈ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗಳಿಂದ ಅಜಿತಾಮಣಿ ತಿಂಗಳಿಗೆ 5,000 ರೂ. ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಈಗ ಇವರಿಗೆ ಕೇವೀಕೆಯಲ್ಲೇ ನೌಕರಿ ಸಿಕ್ಕ ಕಾರಣ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಇಳಿದಿದೆ. ಆದರೆ ಸಿಪ್-ಅಪ್ ತಯಾರಿ ಮುಂದುವರಿದಿದೆ.

ಸಂಪರ್ಕ : ಕೇವೀಕೆ ಪತ್ರನಾಂತಿಟ್ಟ (0469) 266 2094 cardkvk@yahoo.com

ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ವಿವಿ (KAU)ಗೆ ಸೇರಿದ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆ ‘ಫಾರ್ಮಿಂಗ್ ಸಿಸ್ಟಂಸ್ ರೀಸರ್ಚ್ ಸ್ಟೇಷನ್’ ಕೊಲ್ಲಮ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೊಟ್ಟಾರಕ್ಕರದಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಪೇರಯಂ ಎಂಬಲ್ಲಿದ್ದ ಆಯ್ದ ತಾಯಿಮರದ ಕಸಿಗಿಡವನ್ನು ಇವರು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಜನಮೆಚ್ಚುಗೆಯ

ಸಿಂಧೂರ ಹಲಸು



ಕಿಲೋಗೆ 2 ರೂ. ಬೆಲೆ; ಕಸಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ 50 ರೂ. ಕೇರಳ ಕೃಷಿ ವಿವಿ ಅಧಿಕೃತ ವಾಗಿ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿದ ಮುಟ್ಟಮ್ ವರಿಕ್ ಹಲಸಿನ ಕಸಿ ಗಿಡಗಳನ್ನೂ ಇವರು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಎರಡೂ ಮಿತ ಪ್ರಮಾಣ ಗಳಲ್ಲಷ್ಟೇ ಲಭ್ಯ.

ಸಿಂಧೂರ ತಾಯಿ ಮರ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಸಿಡಿಲು ಬಡಿದು ಸತ್ತು ಹೋಗಿದೆಯಂತೆ. ಈ ಭಾಗದ ಒಂದಷ್ಟೂ ರೈತರಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಈ ಮರದ ತಾಯಿಗುಣ ಹೊಂದಿದ ಗಿಡಗಳು ಬೇರೂರಿವೆ.

Farming Systems Research Station,
Kerala Agriculture University,
Sadananthapuram,
Kottarakkara -691 550
(0474) 2454 853 ;
fsrskottarakkara@kau.in

(ಸುಳಿವು : ಅಬ್ರಹಾಂ ಥಾಮಸ್, ರಾನ್ನಿ, ಕೇರಳ)

“ಗಾಢ ಕಿತ್ತಳೆ ಬಣ್ಣದ ಸೊಳೆ ದಪ್ಪ, ರಸಭರಿತ, ತುಂಬಾ ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ನೋಡಲು ಮನೆ ಸೆಳೆಯುವ ಬಣ್ಣ. ಒಳ್ಳೆಯ ಪರಿಮಳವೂ ಕೂಡಾ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥೆ ಡಾ.ರೆಜೀನಾ.

ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಹಣ್ಣು. ಐದರಿಂದ ಆರು ಕಿಲೋ. ಮಾರ್ಚ್‌ನಿಂದ ಜೂನ್ ವರೆಗೆ ಸೀಸನ್. ಈ ವರ್ಷದ ಮೊದಲ ಹಣ್ಣು ಫೆಬ್ರವರಿ ಎರಡನೆ

ವಾರದಲ್ಲಿ. ಮರದಲ್ಲಿಗ 30 ಬೇರೆಬೇರೆ ಘಟ್ಟದ ಕಾಯಿಗಳಿವೆ. ಈ ಸೆಲೆಕ್ಷನ್‌ಗೆ ಇದರ ಬಣ್ಣ ನೋಡಿ ಸಿಂಧೂರ ಅಂತ ಹೆಸರಿಟ್ಟು (ತಾತ್ಕಾಲಿಕ) ಕಸಿ ಗಿಡ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದರ ಇತರ ಗುಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಇನ್ನೂ ಅಧ್ಯಯನ ಆಗಿಲ್ಲ; ವಿವಿ ಇದನ್ನು ಅಧಿಕೃತವಾಗಿ ಬಿಡುಗಡೆಗೊಳಿಸಿಲ್ಲ.

“ಇದರ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಕಸಿಗಿಡಗಳಿಗೆ ತುಂಬಾ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ” ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಸಂಸ್ಥೆಯವರು. ಹಣ್ಣಿಗೆ

ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆಯಿಂದ ತಾಮರಶೈರಿಗೆ 30 ಕಿ.ಮೀ. ಇಲ್ಲಿನ ನಿವೃತ್ತ ಅಂಚೆ ಇಲಾಖೆ ನೌಕರ ಜೋಸ್ ಸೆಬಾಸ್ಟಿಯನ್ ಸ್ವದೇಶಿ ಆಶ್ರಯದ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದು ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಾಗಿವೆ.

ಇಷ್ಟರಲ್ಲೇ ಜೋಸ್ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಸಾಧನೆ ಚಿಕ್ಕದಲ್ಲ. ಹಲಸಿನ ಜಾಮ್, ಜೆಲ್ಲಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ವೈನ್ ಇತ್ಯಾದಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರೂ ಮುಖ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನ ಹಲಸಿನ ವೈನ್. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಸಾವಿರ ಲೀಟರ್ ಮಾರಾಟ.

ಒಮ್ಮೆ ತಯಾರಿ ಪೂರ್ತಿ ಆಗಬೇಕಾದರೆ 20 ದಿನ ಬೇಕು. ಸೀಸನಿನಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿ ಡ್ರಮ್ಮಗಳಲ್ಲಿ ಶೇಖರಣೆ. ವೈನ್ ಎಷ್ಟೂ ಕಾಲವಾದರೂ ಹಾಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ. 'ನಾಮ ಮಾತ್ರದ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್ ಸೇರಿಸುತ್ತೇನೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಸರಿಯಾಗಿ ಹಸಿವೆ ಆಗದ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ದಿನಕ್ಕೊಂದೆರಡು ಚಮಚ ಸೇವನೆ ಉತ್ತಮ ಫಲಿತಾಂಶ ಕೊಡುತ್ತದೆಂತೆ. ಮಕ್ಕಳು ದ್ರಾಕ್ಷಿಯದಂತಿಲ್ಲದ ಹಲಸಿನದನ್ನೇ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಲೀಟರಿಗೆ ಬಿಕರಿ ದರ ರೂ. 120. ಅರ್ಧ ಲೀಟರಿಗೆ ಇದರ ಅರ್ಧ.

ಮೊದಲ ವರ್ಷ 400 ಲೀ. ಮಾರಾಟ. ಕಲ್ಲಿಕೋಟೆ, ಮಲಪ್ಪುರಮ್ ಮತ್ತು ಕಣ್ಣೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ. ಈಗೀಗ ಕೆಲವರು ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಕೊಳ್ಳುವುದೂ ಇದೆ.

"ನನಗೆ ಅಡುಗೆ, ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಎಂದರೆ ತುಂಬ ಆಸಕ್ತಿ. ಗಮನವಿಟ್ಟು ಕಲಿತ ಕಾರಣ ಒಮ್ಮೆಯೂ ಮಾಡಿದ ವೈನ್ ಹಾಳು ಅಥವಾ ಕಳಪೆ ಆಗಿಲ್ಲ. ಹೀಗೊಂದು ಉತ್ಪನ್ನದ ಬಗ್ಗೆ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲದವರೇ ಹೆಚ್ಚು. ರುಚಿ ತೋರಿಸಿದರೆ ಹತ್ತರಲ್ಲಿ ಎಂಟು ಮಂದಿ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ."

ಇವರಿಂದ ಕೊಂಡು ಮಾರುವ ಏಳು ಮಂದಿ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿದ್ದಾರೆ. ಅವರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರು ಮಾತ್ರ ದೂರದ ಕಣ್ಣೂರಿನವರು. ಉಳಿದವರೆಲ್ಲಾ ಇವರದೇ ಜಿಲ್ಲೆ - ಕೋಜಿಕ್ಕೋಡಿನವರು. ಖಾದಿ ಗ್ರಾಮೋ

ಹಲವರಿಗಿಷ್ಟ ಹಲಸಿನ ವೈನ್



ದ್ಯೋಗದ ವಸ್ತು ಪ್ರದರ್ಶನ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಮೇಳಗಳಿಗೆ ಭೇಟಿ. ಅಂಥಲ್ಲೂ ಒಳ್ಳೆ ಮಾರಾಟ. ಅಂದಾಜು 40 ಶೇ. ನೇರ ಮಾರಾಟ ಎನ್ನಬಹುದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಒಯ್ಯುವವರ ಪ್ರಮಾಣ ಈಗ ಶೇ. 20 ಕ್ಕೆ ತಲಪಿದೆ.

ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ವೈನ್ ಕೊಳ್ಳುವವರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಕ್ಯಾನ್ವರ್ ರೋಗಿಗಳೂ ಇದ್ದಾರಂತೆ. 'ಇದು ಕ್ಯಾನ್ವರನ್ನು ದೂರ ಇಡುತ್ತದೆ' ಎಂಬ ಸುದ್ದಿಯಿಂದ ಅಂತಲೂ ಇವರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಹೇಳುವಂತ ಪ್ರಚಾರ ಇಲ್ಲದೆಯೂ ಈ ಕೀರಳಿಗ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಸಾವಿರ ಲೀಟರ್ ಹಲಸಿನ ವೈನ್ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಈಚೆಗೆ ಗೋವಾದ ಕಡೆಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆ ಬರುತ್ತಿದೆ. "ಅಲ್ಲಿನ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೇಕು ಎನ್ನುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ನೋಡಬೇಕು. ಆರ್ಡರ್ ಇದ್ದರಷ್ಟೇ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚು ತಯಾರಿಸುತ್ತೇನೆ. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಸಾಕು. ವೈನ್ ಮಾಡಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಪಾತ್ರೆಗಳೂ ಬೇಕಲ್ಲ" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ವೈನ್ ತಯಾರಿ, ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಅಬಕಾರಿ ಇಲಾಖೆಯ ಪರವಾನಿಗೆ ಬೇಕು. ಇದು ಮನೆಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪನ್ನ. ಲೇಬಲ್ ಇಲ್ಲ. ಸ್ವದೇಶಿ ಮಾರಾಟ ಮಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದಷ್ಟು ಮಾರಿಹೋಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಹಲಸಿನ ಸತ್ವ (Jack cordial) ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಲೇಬಲ್ ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ.

ಜೋಸ್ ಅವರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಹೆಂಡತಿ ರೋಸಮ್ಮ ಸಹಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಒಂದಷ್ಟು ಪಾರಂಪರಿಕವಾಗಿ ಬಂದ ವೈದ್ಯ ವಿಧ್ಯೆಯಿದೆ. ಈಗ ಇವರಿಗೆ ಇವುಗಳೇ ಜೀವನಾಧಾರ.

ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಅಂದಾಜು 200 ಹಲಸು ಬೇಕು. ಋತುವಿನ ಮೊದಮೊದಲಾದರೆ ಬೆಲೆ ತೆತ್ತು ಕೊಳ್ಳಬೇಕು. 'ಹಲಸೊಂದಕ್ಕೆ ಐದು ರೂ. ಕೊಟ್ಟರೆ ಬೆಳೆಗಾರರು ಖುಷ್' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅರ್ಧ ಸೀಸನ್ ಕಳೆದ ನಂತರ ದೊಡ್ಡ ಬೆಲೆ ಕೊಡಬೇಕಿಲ್ಲ.

ಬಾಯಿಮಾತಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಚಾರ ಇಲ್ಲದೆ ಜೋಸ್ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಈಗ 1000 ಲೀಟರ್ ಹಲಸಿನ ವೈನ್ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವರಿಗೆ ಅತ್ಯಾಗ್ರಹ ಇದ್ದಂತಿಲ್ಲ. "ಪ್ರಚಾರ ಕೊಟ್ಟರೆ ಹೆಚ್ಚು ಮಾರಲು ಸಾಧ್ಯ. ಇನ್ನಷ್ಟು ಮಂದಿ ಮಾಡಿದರೂ ಮಾರಿ ಹೋದೀತು. ಆದರೆ ಮೊದಮೊದಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ಶ್ರಮ ಪಡಬೇಕು" ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

092498 70715, (0495) 224 9038



ಹಲಸು ಮೇಳಗಳು



ತಿಚೂರು: ಆಲ್ಫಾರ್ಮೀಡಿಯಾ ಸಂಘಟಿಸುವ ಮಾವು-ಹಲಸು ಮೇಳ ಎಪ್ರಿಲ್ 28 ರಿಂದ 30. ಕೀರಳ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ಹಾಲ್.

ಅನಿಲ್ ಕುಮಾರ್
(0487) 2422 974, 094950 26478,
trc_altmedia@sancharnet.in

ಪತ್ತನಾಂತಿಟ್ಟ: ಕೇವೀಕೆ, ಪತ್ತನಾಂತಿಟ್ಟ ಮೇ 28 - 29, ಹಲಸಿನಹಣ್ಣಿನ ಬಗ್ಗೆ ವಿಚಾರ ಸಂಕಿರಣ: ಪಾನಸಂ -09

0469 - 266 2094
panasam09kvkpta@gmail.com

ವಯನಾಡ್: 'ಉರವು' ಸಂಘಟಿಸುವ ಹಲಸು ಮೇಳ, ವಯನಾಡ್ ಜಿಲ್ಲೆಯ ತ್ರಿಕ್ಕಾಪೇಟ. ಜೂನ್ 5 ರಿಂದ 7.

ಸಿ.ಡಿ.ಸುನೀಶ್
(04936) 275 443, 096057 70701,
094470 10397
cdsuneesh@gmail.com

ಬೆಂಗಳೂರು: ಹಲಸು ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘ, ತೊಬುಗೆರೆ ಸಂಘಟಿಸುವ ಹಲಸು ಮೇಳ ಮೇ

ಎರಡನೇ ವಾರ. ಲಾಲ್‌ಬಾಗ್, ಬೆಂಗಳೂರು.

ಎಂ. ಜಿ. ರವಿಕುಮಾರ್,
96321 29566

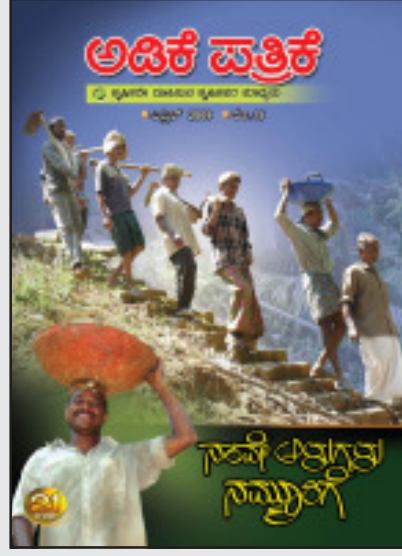
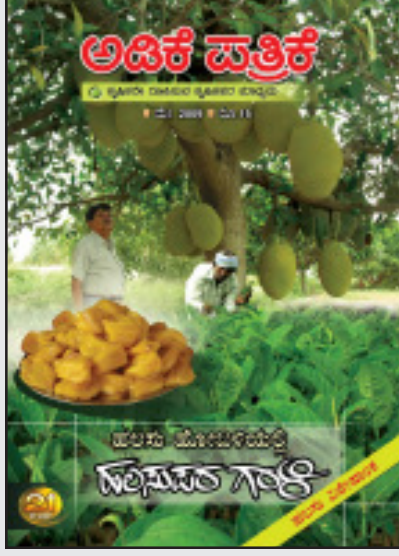
ಶಿರಸಿ: ಕದಂಬ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಲಿ., ಸಂಘಟಿಸುವ ಹಲಸು ಮೇಳ - 2009

ಮೇ 15 ರಿಂದ 17
08384 - 233 163, 92421 85319
prasanna_hegde97@rediffmail.com

ತಿಪಟೂರು: ಬೈಫ್ ಹಲಸು ಮೇಳ, ಜೂನ್ ಎರಡನೇ ವಾರ.

08134 - 251 337, 263 755
(ವೈ.ಎ.ತಾಕೂರ್)

(ಭಾಗವಹಿಸುವವರು ದಿನಾಂಕ ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಲಹೆ.)



ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ ಜಂದಾಕ್ಕಾರಿ ಫೋನ್ ಮಾಡಿ

ಫೋನ್/ಮಿಂಚಂಚೆ ಮೂಲಕ
ನಿಮ್ಮ ವಿಳಾಸ ತಿಳಿಸಿ. ವಿಪಿಪಿ ಮಾಡಲು ಕೇಳಿಕೊಳ್ಳಿ.

ವಾರ್ಷಿಕ ರೂ.175, 3 ವರ್ಷಕ್ಕೆ ರೂ. 500
ಪಂಚವಾರ್ಷಿಕ ರೂ.820. + ವಿಪಿಪಿ ಶುಲ್ಕ ರೂ.30

ಈ ಸೌಲಭ್ಯ ನವೀಕರಣಕ್ಕೂ ಅನ್ವಯ

① (08251) 231 240

ಅಡಿಕೆ ಪತ್ರಿಕೆ, ಭಟ್ ಬಿಲ್ಡಿಂಗ್, ಎಳ್ಳುಡಿ, ಪುತ್ತೂರು - 574 201 (ದ.ಕ.) ಕರ್ನಾಟಕ

adikepatrike@gmail.com